giuseppe sedilesu

Santa Barbara

italo cescon
STORIA & VINI
1957

Azienda Agraria
PERTICAIA
MONTEFALCO

GUERRIERI RIZZARDI

FARINA
Vini Pregiati della Valpolicella

AZIENDA
AGRICOLA
COL DI
BACCHE
www.coldibacche.com

VAL DI SUGA

ital vini

CANTINA
FRENTANA

SAN LEONINO
CASTELLINA IN CHIANTI

terredelgrico

TENUTE GUICCIARDINI STROZZI

COSSETTI
1891

TENIMENTI ANGELINI

Ferreri

TENUTA IUZZOLINI

CERALTI
VINI - OSPITALITA' TOSCANA - OLIO

Mulino
Bianco
RISTORANTE
SINCE 1993

TABLE DES MATIÈRES

Ital Vini

Veneto — Page 60

Friuli — Page 23

Lombardia — Page 58

Emilia-Romagna — Page 15

Piemonte — Page 19

Marche — Page 17

Abruzzo — Page 4

Toscana — Page 42

Puglia — Page 26

Sardegna — Page 36

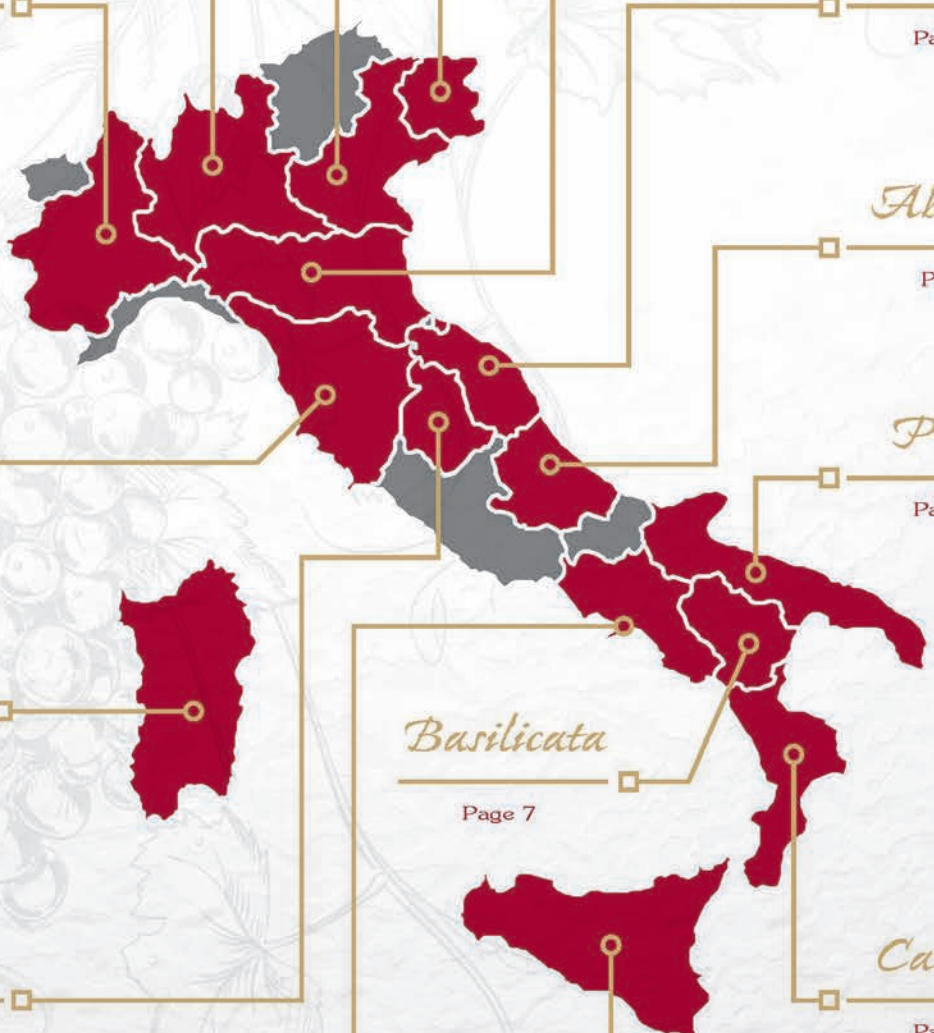
Basilicata — Page 7

Umbria — Page 55

Calabria — Page 12

Campania — Page 9

Sicilia — Page 39



Mulino Bianco RISTORANTE DINCE 1950

Les appellations des vins italiens

Au cours des siècles, les Italiens ont toujours été les pionniers de la réglementation des origines *et de la protection des noms des vins. Les Romains, dans l'Antiquité, avaient défini les zones de* production pour une douzaine de vins. En 1716, le Grand Duché de Toscane a délimité les zones de pour les vins les plus importants, créant ainsi un précédent pour la législation moderne.



DOCG & D.O.C

Ce n'est pourtant que dans le milieu des années 1960 qu'une réglementation sur la Denominazione di Origine Controllata, également connue sous l'acronyme DOC, a été appliquée. Il y a aujourd'hui plus de 300 DOCs, toutes délimitées géographiquement. Les vins de 22 zones ont été distingués comme DOCG pour Denominazione di Origine Controllata e Garantita, le G de DOCG garantissant l'authenticité des vins. Initialement cinq DOCG avaient été mises en place : Barbaresco, Barolo, Brunello di Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano et Chianti. Dix-sept zones DOCG supplémentaires ont été adoptées depuis, les vins produits répondant à tous les critères notamment de qualité imposés par les commissions d'experts.

Dans les zones DOC et DOCG, plus de 2000 types de vins sont produits. Il peuvent être définis par couleur, par type (tranquille, pétillant, mousseux, . ; sec, doux, moelleux, . ; naturel ou fortifié). Ou alors ils peuvent faire référence à un cépage particulier. Les vins peuvent aussi être catégorisés par age (novello, vecchio, stravecchio, riserva) ou par sous-zones comme classico ou superiore. Le terme superiore peut aussi s'appliquer à un degré d'alcool plus élevé, à une période de vieillissement plus importante, ou à des rendements plus faibles.

La DOCG/DOC s'applique à des vins élaborés à partir de cépages spécifiques, dans une zone délimitée, vinifiés et vieillis selon des méthodes prescrites, et enfin doivent répondre à des standards précis de couleur, parfum, goût, degré d'alcool, acidité, . etc. Les critères de chaque DOCG/DOC sont établis par les producteurs souvent regroupés en consortium, et guidés par le comité national du vin.

Les zones DOCG/DOC peuvent aller d'une région entière à quelques points précis autour d'un village isolé. Les vins sous DOCG/DOC bénéficient de la désignation européenne VQPRD.

Des modifications récentes dans la réglementation sur le vin permettent aux vins sous appellation DOCG/DOC de porter les noms de communautés ou de zone géographique ou d'importance historique voire le nom du vignoble si celui-ci a déjà une réputation bien établie.

La production de vins DOCG/DOC représente moins de 20% de la production de vins italiens. L'addition de l'IGT, pour Indicazione Geografica Tipica, et qui permet de reconnaître la « typicité » d'un vin de terroir, a rapidement augmenté le ***nombre d'appellations officielles.***

Curieusement, jusqu'à présent certains des plus grands vins italiens étaient vendus sous la classification Vino da Tavola (vin de table), car les vignobles n'étaient pas dans une zone DOCG ou DOC. Désormais la plupart d'entre eux peuvent utiliser l'IGT régionale adaptée si elle existe. Ces vins doivent quand même respecter certaines règles au niveau des cépages utilisés notamment.

Le but ultime est d'augmenter la proportion de vins classés pour en faire la majorité de la production nationale. Mais il est important de ne pas oublier que le guide le plus fiable pour la qualité de n'importe quel vin, d'où qu'il soit, reste la réputation du vigneron ou du domaine de production.

Les étiquettes DOCG/DOC et IGT doivent porter le nom ***de l'appellation officielle, le nom du producteur ou de*** *l'embouteilleur, la commune de mise en bouteille, la quantité de vin contenue et le degré d'alcool par volume.* ***Les vins DOCG doivent avoir une bande rose officielle qui*** *scelle le col de la bouteille.*

Mulino Bianco

Abruzzo

L'Aquila est la capitale administrative des Abruzzes, dont les autres provinces sont Chieti, Pescara et Teramo.
Les Abruzzes est la treizième plus grande région d'Italie avec une superficie de 10 800 km² et la quatorzième avec une population de 1,3 millions d'habitants.
Les vignobles couvrent 33 500 ha dont 11 500 ha en DOC avec une production annuelle de 4 millions d'hl, incluant 19% en DOC dont les deux tiers en vin rouge.

Dans une nation aux si nombreuses appellations, les ***Abruzzes offrent aux amateurs de vins une simplicité*** *rafraîchissante. Les deux anciennes DOCs régionales pour le Montepulciano d'Abruzzo et le Trebbiano d'Abruzzo ont été complétées par une appellation pour le Controguerra qui peut comprendre une douzaine de cépages.*

Les Abruzzes, qui sont constituées de deux tiers de montagnes et d'un tiers de collines, peut se vanter de disposer de conditions naturelles pour les vignobles extrêmement favorables. Les vignerons favorisent essentiellement le Montepulciano et le Trebbiano, ainsi que des cépages très productifs pour les vins en vrac et de table (la région a les plus forts rendements moyens de toute l'Italie), et expérimentent par ailleurs des variétés étrangères de manière tout à fait convaincante.
En dépit de la simplicité apparente du système de DOCs de la région, certains détails de la production des Abruzzes méritent d'être explicités. Le cépage local Montepulciano (à ne pas confondre avec la ville de Toscane qui produit le Vino Nobile) a un caractère très persuasif qui lui a fait gagner de nombreux admirateurs au niveau international.
Dans certaines parties des Abruzzes, notamment dans les coteaux du nord de la province de Teramo (où il peut être appelé Colline Teramane), le Montepulciano devient un rouge d'un caractère irrésistible, plein et même robuste, avec une certaine capacité de vieillissement mais également avec cette indiscutable souplesse qui le rend tout à fait apte à être bu jeune. Dans les terres plus hautes, ou alors issu de vignobles à hauts rendements, les vins tendent à être plus légers, souvent plus adaptés au Cerasuolo, un rosé vigoureux à la couleur de cerise.



La plupart des Trebbiano est basée sur le cépage toscan très prolifique, qui fait des blancs légers et assez acides aux arômes subtils. Quelques rares vignerons travaillent encore le « vrai » Trebbiano d'Abruzzo (qui peut être ou non de la famille du Bombino Bianco des Pouilles) et ont réussi à faire un Trebbiano remarquable en profondeur et texture, avec une propension à développer une certaine complexité après quatre ou cinq ans, voire plus, de vieillissement.



Pecorino

Terre di Chieti
IGT - Bio

100% Pecorino

750 ml
33,00 €



Montepulciano d'Abruzzo

DOC - Bio

100% Montepulciano

750 ml
36,00 €



Cantina Frentana

Abruzzo

CANTINA FRENTANA



Frentano

Trebbiano d'Abruzzo
DOC

100% Trebbiano

750 ml
26,00 €



Rubesto

Montepulciano d'Abruzzo
DOC

100% Montepulciano

750 ml
39,00 €



Frentano

Montepulciano d'Abruzzo
Cerasuolo DOC

100% Montepulciano

750 ml
26,00 €



Panarda

Montepulciano d'Abruzzo
DOC

100% Montepulciano

750 ml
48,00 €



Frentano

Montepulciano d'Abruzzo
DOC

100% Montepulciano

750 ml
29,00 €



Anniversario 60

Montepulciano d'Abruzzo
DOC - RISERVA

100% Montepulciano

750 ml
40,00 €

5

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1959



Azienda Fantini Farnese

Abruzzo

FANTINI
FARNESE



OPI

Montepulciano d'Abruzzo
Colline Teramane DOCG
RISERVA - Bio

100% Montepulciano

750 ml
68,00 €



Edizione

Cinque Autoctoni

- Montepulciano
- Primitivo
- Negroamaro
- Sangiovese
- Malvasia Nera

750 ml
69,00 €



Yume

Montepulciano d'Abruzzo
DOC
CALDORA

100% Montepulciano

750 ml
43,00 €



Ortonese

Sangiovese - Merlo
Puglia I.G.T.
CALDORA

70% Sangiovese
30% Merlot

750 ml
27,00 €



Ortonese

Malvasia - Chardonnay
Terre di Chieti I.G.T.
CALDORA

70% Malvasia
30% Chardonnay

750 ml
27,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE

Basilicata

Potenza est la capitale administrative du Basilicate, dont l'autre province est Matera.
La Basilicate est la quatorzième plus grande région d'Italie avec une superficie de 9 990 km² et la dix-huitième avec une population 600 mille habitants.
Les vignobles couvrent 16 000 ha dont 1 450 ha en DOC avec une production annuelle de 500 mille hl, incluant 2% en DOC uniquement en vin rouge.

La Basilicate, également appelée Lucanie, est une région souvent négligée de collines arides et de montagnes désolées qui peuvent être assez froides pour une région si méridionale. Cependant les hautes terres fraîches ont des avantages pour la viticulture, et les vins démontrent des arômes et des goûts enviables

La Basilicate n'a qu'une DOC, Aglianico del Vulture, qui, au moins, donnent aux habitants une raison de fierté. Il est l'un des meilleurs vins rouges d'Italie et gagne petit à petit des admirateurs un peu partout.

Le cépage Aglianico, qui est aussi à la base du Taurasi le vin de Campanie de grande renommée, a été amené par les Grecs probablement au 6ème ou 7ème siècle avant J-C. Son nom serait d'ailleurs dérivé de Hellenico. Sur les pentes du volcan éteint connu comme le Mont Vulture, il fait un vin rouge robuste, à la robe intense qui dans ses meilleurs millésimes peut s'améliorer avec les ans devenant de plus en plus raffiné et élégant. Il y a également des versions jeunes de ce vin, quelquefois moelleux et même mousseux, mais le Vecchio ou Riserva, sec, après un vieillissement en fûts de chênes, appelle à la plus sérieuse considération.

L'Aglianico est aussi utilisé pour des vins sous la seule appellation IGT du Basilicate (IGT Basilicata) en particulier à l'est dans la région de Matera, où on produit également des rouges à partir de Sangiovese et Montepulciano. Les vins blancs qui présentent un intérêt sont les Moscato et Malvasia doux, les meilleurs d'entre eux provenant de la zone du Vulture et la vallée Bradano à l'est.





Vigneti del Vulture

Basilicata

VIGNETI DEL VULTURE
TERRA, VINO E PASSIONE



Pipoli

Aglianico del Vulture
DOC

100% Aglianico

750 ml
36,00 €



Piano del Cerro

Aglianico del Vulture
DOC

100% Aglianico

750 ml
68,00 €



Pipoli

Bianco Basilicata
IGP

60% Greco
40% Fiano

750 ml
32,00 €

8

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1919

Campania

Naples est la capitale administrative de la Campanie, dont les autres provinces sont Avellino, Benevento, Caserta et Salerno.
La Campanie est la douzième plus grande région d'Italie avec une superficie de 13 600 km² et la deuxième avec une population de 5,8 millions d'habitants.
Les vignobles couvrent 45 000 ha dont 3 500 ha en DOCG / DOC avec une production annuelle est de 2,1 millions d'hl, incluant 5% en DOCG / DOC dont un peu plus vin blanc que de vin rouge

Dans l'Antiquité, les romains admiraient « Campania Felix » comme la meilleure des régions viticoles. Ils adoraient les vignobles du long de la côte de Naples où était produit le Falernian, le plus recherché des vins de l'Empire. Ils appréciaient également les vignobles du Vésuve et les collines boisées d'Avellino. Auparavant, les Grecs avaient reconnu la nature privilégiée de l'endroit, introduisant des cépages qui existent encore aujourd'hui tels l'Aglianico, le Greco et le Falanghina.

Cependant, jusqu'à il y a peu, il semblait que les producteurs de vin de Campanie, à quelques exceptions près, avaient oublié la gloire passée, délaissé la terre et oublié les DOCs. Mais maintenant, après un long passage à vide, la Campanie vit une nouvelle ère et la qualité de la production s'est remarquablement améliorée.



Les choses changent vraiment dans les vignobles de Campanie, où un nouvel esprit d'accomplissement et de fierté a été soutenu par l'introduction de techniques modernes de vinification. La preuve de cette nouvelle ère nous est donnée par l'augmentation rapide de la production de vins en DOC, y compris la première DOCG du sud, le Taurasi. Le volume de DOC produit s'est réellement multiplié ces dernières années.

Mais la modernisation n'a pas balayé pour autant le respect de la tradition. En Campanie, une majorité de producteurs tache d'utiliser autant que possible les cépages locaux, y compris des cépages qui remontent à l'Antiquité.

Le plus noble des cépages rouges est l'Aglianico, qui participe au Taurasi ainsi qu'au Falerno del Massico et bien d'autres. Le Taurasi a été surnommé le « Barolo du sud », du fait de son importance et de sa capacité de vieillissement, bien qu'il ait sans conteste un style propre.



Le cépage Greco, très répandu dans les provinces du sud, atteint des sommets avec le Greco di Tufo. Le Fiano, apprécié des romains, est à la base de l'inimitable Fiano di Avellino. Le Falanghina, qui semble avoir été à l'origine de la version blanc du Falernian, est devenu le cépage le plus développé de la région.

Les DOCs de Campanie comprennent également les îles de légende Capri et Ischia, ainsi que la Penisola Sorrentina (plus connue pour ses citrons) et la Costa d'Amalfi qui présente des vignobles en terrasse tout le long de la côte entre Sorrente et Amalfi.



Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1993



Cantina Vesevo

Campania

VESEVO



Greco di Tufo

DOCG

100% Greco bianco

750 ml
32,00 €



Falanghina

Falanghina Beneventano
IGT

100% Falanghina

750 ml
32,00 €



Ensis

Taurasi
DOCG

100% Aglianico

750 ml
72,00 €



Aglianico

Falanghina Beneventano
IGT

100% Aglianico

750 ml
36,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1993



Azienda Agricola Filadoro

Campania

FILADORO



Santàri

Fiano di Avellino
DOCG

100% Fiano

750 ml
48,00 €



Greco di Tufo

DOCG

100% Greco

750 ml
34,00 €



Benevento Falanghina

IGT

100% Falanghina

750 ml
32,00 €



Irpinia

Aglianico
DOC

100% Aglianico

750 ml
35,00 €



Fiano di Avellino

DOCG

100% Fiano

750 ml
33,00 €



Taurasi

DOCG

100% Aglianico

750 ml
69,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE

Calabria

Catanzaro est la capitale administrative de la Calabre, dont les autres provinces sont Cosenza, Crotone, Reggio di Calabria et Vibo Valentia. La Calabre est la dixième plus grande région d'Italie avec une superficie de 15 080 km² et une population 2,1 millions d'habitants. Les vignobles couvrent 31 600 ha dont 3 600 ha en DOC avec une production annuelle de 0,8 millions d'hl, incluant 4% en DOC dont 90% est du vin rouge.

*La Calabre, qui forme l'orteil de la botte italienne, est une région essentiellement montagneuse marquée par des microclimats variés entre les collines côtières ensoleillées le long des mers et les frimas des hauteurs des monts Sila et Aspromonte. Deux cépages d'origine grecque dominent (Gaglioppo en rouge, le Greco en blanc) bien que les types de vins qu'ils produisent peuvent varier grandement d'un endroit à l'autre. Le plus connu des vins de Calabre est le Cirò qui est élaboré dans les petites collines le long de la côte ionienne entre les anciennes cités grecques de Sybaris et Kroton (de nos jours, Sibari et Crotone). La légende locale veut que le Cirò soit directement issu du Krimisa, le vin que les athlètes calabrais buvaient pour célébrer leurs victoires lors des Olympiades antiques. Récemment le Cirò a pris des touches contemporaines du fait de méthodes modernes d'élevage des vignes et une vinification à température contrôlée a permis de diminuer le taux d'alcool (ainsi que sa propension à l'oxydation) faisant un vin plus rond, plus généreux en fruit et d'un bouquet plus frais. Le Cirò classique est un vin rouge dont la version Riserva a un potentiel de vieillissement qui peut dépasser une dizaine d'année pour certains millésimes. Il existe aussi un rosé à boire jeune et un blanc élaboré à partir de raisins Greco qui peut montrer une fraîcheur impressionnante. Le Melissa, une zone DOC adjacente, fait des vins rouges et blancs similaires au Cirò. Cependant les vins rouges faits à partir du même Gaglioppo venant d'altitudes plus élevées sont plus légers en corps et couleur. Des expérimentations récentes ont également montré une classe inattendue pour des vins rouges issus de cépage Magliocco, ainsi qu'un style convaincant avec du Cabernet Sauvignon. Le Chardonnay et le Sauvignon se sont aussi montrés très prometteurs sur les collines calabraises. **Parmi les blancs, le rare Greco di Bianco s'affirme comme** un vin blanc moelleux aussi exquis que rare. Elaboré à partir d'un cépage local de Greco qui pousse près de la côte ionienne autour de la ville de Bianco, il a une texture riche et veloutée ainsi qu'un intrigant arome citronné.*



Cirò

DOC Bianco

100% Greco bianco

750 ml
29,00 €



Donna Giovanna

Calabria Bianco IGT

100% Greco bianco

750 ml
48,00 €



Prima Fila

Calabria Bianco IGT

50% Pecorello
50% Chardonnay

750 ml
39,00 €



Madre Goccia

Calabria Bianco IGT

- Chardonnay
- Greco bianco

750 ml
37,00 €

Mulino Bianco
DISTORANTE



Tenuta Iuzzolini

Calabria

TENUTA IUZZOLINI



Cirò

DOC Rosato

100% Gaglioppo

750 ml
29,00 €



Lumare

Calabria Rosato IGT

Gaglioppo
Cabernet Sauvignon

750 ml
32,00 €



Cirò

DOC Rosso Classico

100% Gaglioppo

750 ml
32,00 €



Principe Spinelli

DOC Cirò Rosso Classico

100% Gaglioppo

750 ml
36,00 €



Maradea

DOC Cirò Rosso Classico
Superiore
«RISERVA»

100% Gaglioppo

750 ml
50,00 €



Paternum

Calabria Rosso IGT

100% Magliocco

750 ml
110,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE



Tenuta Iuzzolini

Calabria

TENUTA IUZZOLINI



SERVI FRAIS

Belfresco

Calabria IGT Rosso

100% Gaglioppo

750 ml
29,00 €



Muranera

Calabria IGT Rosso

Cabernet Sauvignon
Merlot
Gaglioppo
Magliocco

750 ml
45,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1999

Emilia-Romagna

Bologne est la capitale administrative de l'Emilie Romagne, dont les autres provinces sont Ferrara, Forli, Modène, Parme, Piacenza, Ravenne, Rimini et Reggio nell'Emilia.
L'Emilie Romagne est la sixième plus grande région d'Italie par la superficie (22 100 km²) et la huitième par la population (4 millions d'habitants). Les vignobles couvrent 62 300 ha dont 29 900 ha en DOCG / DOC. La production annuelle de 6,8 millions d'hl, incluant 14% en DOCG/DOC dont 75% de vin rouge.

L'Emilie Romagne, comme son nom composé le révèle, est constituée de deux secteurs distincts qui se rejoignent plus ou moins à la capitale, Bologne. A l'ouest se trouve l'Emilie, avec ses villes prospères posées comme des joyaux le long de l'antique Via Emilia : Modène, Reggio, Parme, Fidenza, Fiorenzuola, juqu'à Piacenza sur le Po.

A l'est de Bologne se trouve la Romagne avec les villes de Faenza, Forli, Cesena, Ferrara, Ravenne et le lieu de villégiature Rimini sur la mer Adriatique.
Les vins d'Emilie Romagne peuvent être considérés comme les moins conventionnels de ceux du nord, différents en tous points de ceux de ses voisins, d'un style assez complaisant mais toujours individualistes.
En Emilie, le vin principal est le Lambrusco, tout en nuances mousseuses du pourpre au rosé, fait à partir de raisins élevés dans de hautes treilles, essentiellement dans les plaines au sud du Po. Les vins de Romagne sont surtout issus de Sangiovese, Trebbiano et Albana, le cépage qui contribue à la première DOCG de blanc d'Italie.
Le Lambrusco est produit en volume dans les quatre zones DOCs autour de Modène et de Reggio. La majeure partie du Lambrusco expédié à l'étranger est demi-doux (amabile) ou doux alors que ce qui est consommé sur place est sec, et pas toujours issu d'une DOC. En effet, le sec authentique est considéré comme l'accord parfait avec la riche cuisine régionale, mais il faut noter que bien peu d'amateurs à l'étranger ont eu l'occasion de goûter ce vin dans ce style.
Même les collines d'Emilie ont tendance à mousser. Les vignobles dans les contreforts des Appenins, au sud, donnent des vins blancs festifs à base de Malvasia, Trebbiano et Ortugo et des rouges acidulés issus de Barbera et Bonarda. Mais il existe une tendance certaine dans les zones DOCs des Colli Piacentini, Colli Bolognesi et Colli di Parma a faire du vin tranquille et, d'une certaine façon, sérieux, à partir de cépages tels que Sauvignon, Chardonnay, Pinots, Barbera, Cabernet et Merlot. Les conditions naturelles favorisent les vins en profondeur et finesse, mais le marché semble privilégier les poids légers.
En Romagne, les plaines du bassin du Po entre Ferrara et Ravenne sont renommées pour les fruits, les légumes et des vignes très productives, la plupart d'entre elles servant de matière première à des vins de mélange. Les collines au sud d'Imola, Faenza, Forli, Cesena et Rimini sont connues pour des vins issus du cépage local Albana, Sangiovese et Trebbiano qui portent tous le nom de Romagna.
L'Albana di Romagna, qui est apparu en 1987 comme la première DOCG de vin blanc en Italie, est le plus souvent sec et tranquille avec un arrière goût d'amande et occasionnellement une certaine complexité. La meilleure expression de l'Albana est probablement sous sa forme « passito » (passerillé) issu de grappes partiellement séchées. Les versions traditionnelles, en moelleux ou pétillant, sont habituellement consommées localement. Le cépage Trebbiano de Romagne, différent des autres cépages du même nom, est presque toujours léger et frais, qu'il soit tranquille ou pétillant, avec une fragilité qui le rend meilleur dans sa jeunesse.



Le cépage préféré des Romagnols est le Sangiovese, habituellement un rouge robuste avec un certain charme dans ses aromes fruités. Mais de plus en plus de producteurs de Sangiovese élaborent des vins de garde d'une plus grande profondeur de bouquet et d'arome et une réelle capacité de vieillissement harmonieux.
En Romagne, les tendance favorise le Sauvignon, le Chardonnay, les Pinots et le Cabernet. Mais plusieurs producteurs font d'importants efforts pour développer des races supérieures de Sangiovese et d'Albana, tout en montrant un intérêt naissant pour des vins locaux qui restent rares comme les DOCs de vins blancs Pagadebit ou de vins rouges Cagnina et Bosco Eliceo Fortana.

Mulino Bianco RISTORANTE SINCE 1993



Folesano

Emilia-Romagna

FOLESANO
San Silvestro



Gariete

Emilia IGT Bianco - Bio

100% Albana

750 ml
33,00 €



Conti di Panico

Emilia IGP - Bio

100% Sangiovese

750 ml
33,00 €



Guidesco

Colli Bolognesi DOC - Bio

100% Merlot

750 ml
58,00 €

16

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1959

Marche

Ancone est la capitale administrative des Marches, dont les autres provinces sont Ascoli Piceno, Macerata et Pesaro-Urbino.
C'est la quinzième plus grande région d'Italie par la superficie (9 700 km²) et la treizième par la population (1,5 millions d'habitants).
Les vignobles couvrent 24 900 ha dont 10 400 ha en DOC.
La production annuelle de 1,7 millions d'hl, incluant 25% en DOC dont 70% de vin blanc

Le Verdicchio est l'ambassadeur des vins de cette plaisante région côtière de l'Adriatique, où la dévotion ancestrale aux vins blancs n'obscurcit plus les mérites grandissant de ses vins rouges.

La DOC Castelli di Jesi, qui couvre un vaste ensemble de collines à l'ouest du port d'Ancône, est le berceau du Verdicchio dont le signe de reconnaissance était les bouteilles vertes en forme d'amphores. Mais les producteurs ont récemment créé une nouvelle image du Verdicchio qui est désormais un vin blanc avec un caractère spécifique qui s'affirme encore plus dans les bouteilles standard.
La classe s'est élevée si rapidement que même les vins toujours vendus dans des amphores en forme de sablier semblent un cran au dessus du niveau général des vins blancs populaires. Le Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico est considéré comme le premier choix de vin à servir pour accompagner du poisson. Certains producteurs font des vins qui développent une si impressionnante profondeur et complexité avec l'âge que le Verdicchio est de plus en plus classé parmi les plus nobles cépages blancs d'Italie.

Le Verdicchio di Matelica, élevé en petites quantités dans une région montagneuse, peut avoir plus de corps et de force que les vins de Jesi. Les Verdicchio des deux zones DOCs font également des vins pétillants par prise de mousse en cuve close et aussi, occasionnellement, par la méthode plus classique de prise de mousse en bouteille.
La récente DOC Esino qui coïncide en partie avec les deux zones de Verdicchio produit à la fois de blancs et des rouges, en général assez frais et fruités. Les autres vins de la région, notamment le Bianchello del Metauro et le Falerio dei Colli Ascolani, sont généralement légers et un peu acidulé et accompagnent très bien les fruits de mer.

Les vins rouges des Marches sont basés principalement sur les cépages Sangiovese et Montepulciano, quelquefois mélangés. Le plus important en terme de volume est le Rosso Piceno, dominé par le Sangiovese. Il est issu d'une zone DOC couvrant presque tout le flanc est de la région, s'étirant d'Ascoli Piceno au sud jusqu'à Senigallia au nord d'Ancône le long de l'Adriatique.
Le Rosso Conero, dominé par le Montepulciano, est encore plus apprécié, grâce à l'engagement de qualité montré par les principaux producteurs. Il est originaire des flancs du massif Conero au sud d'Ancône. Les Rosso Conero et Rosso Piceno sont généralement élaborés pour être dégustés dans les deux à quatre ans alors qu'ils sont encore ronds et frais. Notons que certains producteurs font des vins qui vieillissent remarquablement bien dans certains millesimes



(quelquefois jusqu'à dix ans et plus).

La partie nord de la région est la zone DOC de Colli Pesaresi où le vin principal est un Sangiovese qui a une ressemblance assez forte avec ses voisins d'Emilie Romagne.
Le cépage Lacrima est un cépage original cultivé presque exclusivement dans la zone de Morro d'Alba qui donne un vin assez corsé, passablement fruité avec des aromes marqués de baies sauvages.
Bien que l'on se concentre essentiellement sur les cépages locaux, des résultats récents avec des cépages extérieurs comme le Cabernet Sauvignon, le Merlot, le Chardonnay et le Sauvignon ont montré de grandes promesses sur les collines tempérées des Marches.

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1995



Cológnola Tenuta Musone

Marche

Cológnola TENUTA MUSONE



Via Condotto

Verdicchio dei Castelli di Jesi
DOC Classico Superiore

100% Verdicchio

750 ml
30,00 €



Labieno

Verdicchio dei Castelli di Jesi
DOC Classico Riserva

100% Verdicchio

750 ml
44,00 €



Ghiffa

Verdicchio dei Castelli di Jesi
DOC Classico Superiore

100% Verdicchio

750 ml
36,00 €



Incauto

Verdicchio dei Castelli di Jesi
DOC Classico Superiore
Bio

100% Verdicchio

750 ml
38,00 €

CERTIFICATO BIOLOGICO ICEA

Mulino Bianco RISTORANTE SINCE 1993

Piemonte

Turin est la capitale administrative du Piémont, dont les autres provinces sont Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Verbano - Cusio - Ossola et Vercelli.

C'est la deuxième plus grande région d'Italie par la superficie (25 400 km²) et la cinquième par la population (5,3 millions d'habitants).

Les vignobles couvrent 59 000 ha dont 43 700 ha en DOCG / DOC.

La production annuelle est de 3,1 millions d'hl, incluant 80% en DOCG/DOC dont 65% de vin rouge.

Le Piémont est avant tout célébré pour ses vins rouges, aux premiers rangs desquels le Barolo et le Barbaresco. Mais le plus connu des vins de la région bien sûr reste le pétillant et doux vin blanc d'Asti.

Une très large majorité des vins du Piémont sont issus de cépages locaux. A côté du noble Nebbiolo, source du Barolo, du Barbaresco, du Gattinara et du Ghemme, qui sont tous des DOCGs, la Barbera est le plus populaire pour les vins rouges, suivi du Dolcetto qui est apprécié pour sa rondeur. Le Brachetto fait un aromatique rouge pétillant qui se retrouve sous le statut de DOCG en tant que Brachetto d'Acqui. Enfin, le Freisa et le Grignolo mènent la danse des autres rouges régionaux.

Les blancs sous appellation représentent quand même près d'un tiers de la production. Tout d'abord, l'Asti, dont la DOCG s'applique tant au mousseux Asti Spumante qu'au Moscato d'Asti plus légèrement pétillant. Avec une production annuelle de près de 60 millions de litres, l'Asti se classe second derrière le Chianti en terme de volume pour les vins classés. Une autre star bien établie est le Gavi, un blanc sec élaboré à partir du cépage local Cortese et qui s'est récemment ajouté à la liste des DOCGs.

Le Piémont, la plus occidentale des régions d'Italie avec ses fontières avec la France et la Suisse, est bordé par les Alpes et les Apennins, ce qui explique l'origine de son nom : « pied des monts ». Bien qu'il ne se classe que septième en terme de production parmi les régions d'Italie, le Piémont est quand même considéré comme un géant du vin Italien.

Le Piémont dispose du plus grand nombre de zones DOCGs et DOCs avec un total de 50 et est fier d'être la région avec la plus forte proportion de vins classés. Il n'y a pas d'IGT.

Le climat est rude d'après les standards italiens, avec des saisons très marquées. L'hiver est froid avec beaucoup de neige. L'été est chaud et sec. Le printemps et l'automne sont tempérés, voire frais avec des brumes au temps des vendanges.

Une majorité des vignobles de la région sont situés dans les collines des Langhe et de Monferrato, qui sont connectées aux Apennins par le sud est. Mais plusieurs vins d'importance sont également issus des contreforts des Alpes au nord entre le lac Majeur et le Val d'Aoste.

Le point central de la production de grands vins est la ville d'Alba sur la rivière Tanaro. Dans les collines toutes proches des Langhe, on produit environ 6 millions de bouteilles par an de Barolo « roi des vins, vin des rois », alors que le Barbaresco, qui beaucoup d'expert considèrent comme son égale, n'atteint que rarement 2,5 millions de bouteilles annuellement. Les deux sont issus du cépage Nebbiolo, qui leur donne une structure puissante qui les rend capables de s'améliorer pendant de nombreuses années comme les excellents millésimes 2000, 1999, 1998, 1997, 1996, 1990, 1989, 1985 et 1982.

Bien que les vignerons piémontais ont été parmi les premiers à expérimenter des cépages étrangers tels que le Cabernet ou le Pinot dès le XIXème siècle, ces vins n'ont plus les faveurs du public. Assez récemment, le Cabernet Sauvignon, les Pinot Bianco et Nero et, particulièrement, le Chardonnay ont montré certaines promesses. La DOC régionale Piemonte s'applique en partie à des vins mousseux issus de Chardonnay, Pinots et autres cépages. Pourtant, comme les amateurs l'ont noté, même ces vins issus de cépages étrangers ont une touche indéniablement piémontaise.



Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1993



Prunotto

Piemonte

Prunotto



Bansella

Nizza DOCG

100% Barbera

750 ml
48,00 €



Barolo

DOCG

100% Nebbiolo

750 ml
115,00 €



Occhetti

Nebbiolo d'Alba DOC

100% Nebbiolo

750 ml
58,00 €



Costamiòle

Nizza Riserva DOCG

100% Barbera

750 ml
105,00 €



Barbaresco

DOCG

100% Nebbiolo

750 ml
89,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1995



Cossetti

Piemonte

COSSETTI



Gavi di Gavi

DOCG

100% Cortese

750 ml
36,00 €



SERVI FRAIS

Brachetto d'Acqui

DOCG «Theo»
Vin pétillant

100% Brachetto

750 ml
30,00 €



Barbera d'Asti

Gelsomora D.O.C.G.

100% Barbera

750 ml
33,00 €



Nizza

Barbera d'Asti Superiore
DOCG

100% Barbera

750 ml
56,00 €



La Vigna Vecchia

Barbera d'Asti
DOC

100% Barbera

750 ml
36,00 €



Barbaresco

DOCG

100% Nebbiolo

750 ml
75,00 €

Mulino Bianco RISTORANTE



Cossetti

Piemonte

COSSETTI



Barolo

DOCG

100% Nebbiolo

750 ml
72,00 €



Dolcetto d'Asti

DOC GELSOMORA

100% dolcetto

750 ml
35,00 €



Grignolino d'Asti

DOC GELSOMORA

100% Grignolino

750 ml
35,00 €



Nebbiolo d'Alba

DOC RENOVO

100% nebbiolo

750 ml
39,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE

Friuli

Trieste est la capitale administrative du Frioul Vénétie Julienne, dont les autres provinces sont Gorizia, Pordenone et Udine.
Le Frioul est la dix-septième plus grande des vingt régions d'Italie avec une superficie 9 900 km² et la quinzième par la population 1,2 millions d'habitants.
Les vignobles couvrent 18 600 ha dont 12 800 ha en DOC avec une production annuelle de 1,2 millions d'hl, incluant 60% en DOC dont 60% est du vin blanc.

Compacte, située au nord de l'Adriatique et en contact avec la Slovénie et l'Autriche, la région du Frioul - Vénétie Julienne fait la pluie et le beau temps pour les vins blancs italiens modernes. Sélectionant parmi les honorables cépages locaux et l'ensemble des cépages internationaux, les frioulans ont appliqué des techniques vinicoles et une onologie avant-gardiste à la production de vins blancs très haut de gamme, ainsi qu'à quelques éminents vins rouges

Le Frioul a deux zones DOCs exceptionnelles côte à côte le long de la frontière avec la Slovénie entre Gorizia et Tarcento : le Collio Goriziano et le Colli Orientali del Friuli. L'échange d'air entre les Alpes et la Mer Adriatique a créé un habitat extrêmement favorable aux vignes sur les pentes en terrasses appelées ronchi. Carso est aussi une zone unique dans les collines surplombant le port et la ville de Trieste. Les six autres zones DOCs couvrent des collines basses et des plaines, et la qualité est plutôt bonne en particulier l'Isonzo, qui soutient la comparaison avec le Collio et le Colli Orientali pour certains vins.

Les vins de cépage dominent la multitude de vins compris dans les neuf zones DOCs du Frioul. Seule la zone du Friuli Grave est d'importance d'après les standards italiens, car elle produit quelque 30 millions de litres par an.

Le Frioul s'est construit une réputation en Italie et à l'étranger pour ses vins blancs faits par des domaines de dimensions réduites. Les blancs ont longtemps été dominés par le Tocai Friulano, un cépage de la famille du Sauvignon Vert ou Sauvignonasse. Cependant un arrêt récent de la Cour Européenne l'a obligé a changer de nom pour qu'on ne le confonde pas avec le Tokay de Hongrie, qui est pourtant le nom d'un vin et non d'un cépage.



Le style des vins blancs frioulans favorise la fraîcheur et le fruité, avec des aromes et des goûts qui expriment clairement les cépages d'origine. Certains vignerons les considèrent trop purs et linéaires pour tirer quelconque bénéfice d'un vieillissement en fûts. Mais il y a des exceptions à la règle et certains vins blancs gagnent en profondeur et complexité en étant mélangés et vieillis en fûts de chênes.

Les rouges frioulan étaient traditionnellement légers et fruités, meilleurs à boire dans les deux à cinq ans après la vendange. Ce style s'appliquait au Merlot, prédominant, et au Cabernet Franc, de même qu'au Pinot Nero et à l'honorable cépage local Refosco.



Mais certains vignerons ont élevé la structure et les nuances en mélangeant le Cabernet Sauvignon, le Merlot et d'autres cépages et en les faisant vieillir en petits fûts de chênes.

Les frioulans ont montré une tendance à remettre au goût du jour des cépages qui avaient été négligés. Pour preuve, le Picolit qui était l'un des meilleurs vins moelleux vers 1800 et avait la faveur des cours royales de l'Europe, notamment les Habsbourg. En dépit de faibles rendements, le Picolit revient. De même que le Verduzzo qui fait un vin de dessert raffiné à un endroit nommé Ramandolo dans les Colli Orientali. Le Ribolla Gialla a également bénéficié de nouvelles techniques pour en faire un vin blanc sec de caractère.

Parmi les rouges, on trouve le cépage Refosco, aussi connu sous le nom de Terrano, qui peut donner naissance à un vin léger et fruité ou à un vin élaboré pour vieillir.

Mulino Bianco
DISTORANTE
SINCE 1993



Azienda Agricola Muzic

Friuli

MUZIC
SAN FLORIANO DEL COLLIO



Pinot Grigio

Collio DOC

100% Pinot Grigio

750 ml
39,00 €



Stare Brajde

Collio Bianco DOC

50% Tocai Friulano
30% Malvasia Istriana
20% Ribolla Gialla

750 ml
58,00 €



Chardonnay

Collio DOC

100% Chardonnay

750 ml
39,00 €



Sauvignon "Pajze"

Collio DOC

100% Sauvignon

750 ml
43,00 €



Cabernet Sauvignon

Collio DOC

100% Cabernet Sauvignon

750 ml
42,00 €



Merlot

Friuli Isonzo DOC

100% Merlot

750 ml
42,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE



Italo Cesco n

Friu li

MUZIC
SAN FLORIANO DEL COLLIO



Malvasia

DOC Collio



100 % Malvasia Istriana

750 ml
39,00 €



Mulino Bianco
DISTRIBUTORE

Puglia

Bari est la capitale administrative des Pouilles, dont les autres provinces sont Brindisi, Foggia, Lecce et Tarente.
C'est la septième plus grande région d'Italie par la superficie (19 360 km²) et par la population (4,1 millions d'habitants).
Les vignobles couvrent 132 000 ha dont 23 900 ha en DOC.
La production annuelle est de 7,9 millions d'hl, incluant 4% en DOC dont un peu plus de vin rouge que de vin blanc

Les Pouilles, le talon de la botte italienne, est une région de production de vin prolifique. Dans le passé, cette région a souvent surpassé la Sicile et la Vénétie en volume, mais l'ancien surnom des Pouilles comme « cellier de l'Europe » n'a plus grande signification.
Comme les marchés traditionnels pour les vins lourds et forts ont fortement diminué, les producteurs locaux mettent de plus en plus l'accent sur des vins de première qualité. Certains proposent maintenant de bons voire d'excellents vins rouges, blancs et rosés secs et bien équilibrés, ainsi que des vins doux tous élaborés à partir d'une grande variété de cépages, tant locaux qu'étrangers.
Les Pouilles ont 25 zones de DOC, bien plus que n'importe quelle autre région du sud, cependant, de même que ses voisins, elles ne produisent qu'un faible pourcentage de vins sous appellation (un peu plus de 2%). En dépit d'une rapide amélioration, les vins des Pouilles ont encore a établir une réputation d'excellence bien qu'ils soient déjà grandement appréciés à l'étranger.
Les Pouilles peuvent être grossièrement séparées en deux grands secteurs viticoles par une ligne imaginaire allant de Brindisi à Tarente. Au nord de cette ligne, le sol est vallonné et le climat tempéré, même frais dans certaines hauteurs sur le plateau de Murge. Les vins secs de ce secteur ont une force modérée avec une fruité impressionnant, une bonne acidité et un bouquet ample.
Les vins rouges sont généralement élaborés à partir des cépages locaux Uva di Troia ou Bombino Nero, ainsi que des cépages Montepulciano et Sangiovese. Les blancs sont dominés par le cépage Verdeca, bien que les cépages Bianco d'Alessano, Malvasia, Trebbiano et Bombino Bianco soient également mis à contribution.
La DOC majeure du nord des Pouilles est le Castel del Monte, la seule appellation qui a une réelle réputation internationale. Elle produit un rosé agréable et un rouge généreux qui peut être bon jeune mais qui gagne en stature en vieillissant. Un peu plus au nord, l'accent est mis sur les vins rouges avec des DOCs telles que le Rosso Canosa, le Rosso Barletta et le Rosso di Cerignola.



Varvaglione Vigne & Vini

Puglia

Varvaglione
VIGNE&VINI



Primadonna

Chrdonnay Puglia
IGP

100% Chardonnay

750 ml
34,00 €

Juste au nord de la ligne Brindisi - Tarente les vins blancs dominent, en particulier ceux de la vallée d'Itria (avec les DOCs de Locorotondo et Martina Franca) et qui est la région des maisons à toit conique appelées « trulli ». Dans tout le secteur, on expérimente actuellement des cépages internationaux comme le Chardonnay, le Pinot Blanc et le Sauvignon pour les vins blancs, ainsi que le Cabernet, le Merlot, le Malbec et le Pinot Noir pour les vins rouges.
Au sud de la ligne Brindisi - Tarente c'est le Salento, une péninsule assez plate qui s'étend entre les mers Adriatique et Ionienne jusqu' au point le plus oriental de l'Italie. Bien que chaud, le climat n'est pas torride grâce aux courants marins et aux vents qui soufflent à travers l'Adriatique en provenance des Balkans.

Mulino Bianco
RISTORANTE

Varvaglione Vigne & Vini

Puglia

Varvaglione VIGNE & VINI



Moi

Verdeca del Salento
IGP

100% Verdeca

750 ml
30,00 €



Moi

Chardonnay di Puglia
IGP

100% Chardonnay

750 ml
30,00 €



12 e Mezzo

Malvasia del Salento
IGP

100% Malvasia del Salento

750 ml
32,00 €



12 e Mezzo

Bianco Puglia IGP
BIO

60% Chardonnay
20% Fiano
20% Malvasia

750 ml
34,00 €



Marfi

Chardonnay Sauvignon
Puglia IGP

- Chardonnay
- Sauvignon

750 ml
34,00 €



Margrande

Fiano del Salento
IGP

100% Fiano del Salento

750 ml
34,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1995



Varvaglione Vigne & Vini

Puglia

Varvaglione VIGNE & VINI



12 e Mezzo

Rosato del Salento
IGP

100% Negroamaro

Vin légèrement pétillant

750 ml
29,00 €



Susumaniello

IGP Rosato

100% Susumaniello

750 ml
29,00 €



Moi

Rosato del Salento
IGP

100% Negroamaro del Salento

750 ml
30,00 €



Idea

Rosa di Primitivo
IGP

100% Primitivo

750 ml
32,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE



Varvaglione Vigne & Vini

Puglia

Varvaglione VIGNE & VINI



Moi

Primitivo Puglia IGP

100% Primitivo

750 ml
30,00 €



Moi

Primitivo di Manduria
DOP

100% Primitivo di Manduria

750 ml
39,00 €



12 e Mezzo

Primitivo Puglia IGP
BIO

100% Primitivo

750 ml
36,00 €

Mulino Bianco RISTORANTE



Varvaglione Vigne & Vini

Puglia

Varvaglione VIGNE & VINI



Papale Rosso

Primitivo di Manduria
DOP

100% Primitivo di Manduria

750 ml
36,00 €



Salice

Salice Salentino
DOP

80% Negroamaro
20% Malvasia Nera

750 ml
36,00 €



Papale «Linea Oro»

Primitivo di Manduria
DOP

100% Primitivo di Manduria

375 ml
33,00 €

750 ml
65,00 €



Cosimo Varvaglione

COLLEZIONE PRIVATA
Negroamaro del Salento
IGP

100% Negroamaro

750 ml
72,00 €



Schiaccianoci

Negroamaro del Salento
IGP

100% Negroamaro del Salento

750 ml
36,00 €



Tatu

Primitivo del Salento
IGP

90% Primitivo
10% Aglianico

750 ml
32,00 €

Mulino Bianco RISTORANTE



Varvaglione Vigne & Vini

Puglia

Varvaglione
VIGNE & VINI



1921

Primitivo di Manduria DOP

100% Primitivo di Manduria

750 ml
79,00 €



Susumaniello

IGP Rosso Salento

100% Susumaniello

750 ml
34,00 €



Cosimo Varvaglione

Primitivo di Manduria DOP

100% Primitivo di Manduria

750 ml
75,00 €



Paralupi

IGP Rosso di Puglia

Primitivo
Negroamaro
Malvasia

750 ml
36,00 €



Il Cardinale «Linea Oro»

Primitivo di Manduria DOP

100% Primitivo di Manduria

750 ml
65,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE



Cantine Diomede

Puglia



Lama di Pietra

Chardonnay
Puglia IGT

100% Chardonnay

750 ml
33,00 €

Les vins traditionnels du Salento sont puissants, d'un rouge profond issus de cépages Primitivo, Negroamaro et Malvasia Nera. Mais de plus en plus d'attention est donnée aux rouges et rosés plus frais, de même qu'à d'inattendus vins blancs brillants et fruités.
Le cépage Primitivo di Manduria, un des plus anciens du Salento, est de la famille du Zinfandel de Californie. Bien qu'il ait servi à faire des vins de mélange, une nouvelle vague de producteurs a montré que le Primitivo pouvait avoir une classe indéniable dans un style qui supporte la comparaison avec ses équivalents américains.
Parmi les nombreuses DOCs du Salento, le Salice Salentino ***se fait en rouge robuste et en rosé raffiné, bien que d'autres*** *appellations comme Squinzano, Brindisi, Alezio et Copertino peuvent produire des vins d'une classe inattendue. L'IGT Salento s'applique à des vins rouges qui portent souvent leur propre nom. Les vins blancs montrent également des promesses, le Chardonnay en particulier, mais le Salento est surtout renommé pour ses rosés savoureux qui se placent parmi les meilleurs d'Italie.*



Lama di Pietra

Nero di Troia
Puglia IGT

100% Nero di Troia

750 ml
34,00 €

Juste au nord de la ligne Brindisi - Tarente les vins blancs dominent, en particulier ceux de la vallée d'Itria (avec les DOCs de Locorotondo et Martina Franca) et qui est la région des maisons à toit conique appelées « trulli ». Dans tout le secteur, on expérimente actuellement des cépages internationaux comme le Chardonnay, le Pinot Blanc et le Sauvignon pour les vins blancs, ainsi que le Cabernet, le Merlot, le Malbec et le Pinot Noir pour les vins rouges.
Au sud de la ligne Brindisi - Tarente c'est le Salento, une péninsule assez plate qui s'étend entre les mers Adriatique et Ionienne jusqu' au point le plus oriental de l'Italie. Bien que chaud, le climat n'est pas torride grâce aux courants ***marins et aux vents qui soufflent à travers l'Adriatique en*** *provenance des Balkans.*



Canace

Nero di Troia
Puglia IGT

100% Nero di Troia

750 ml
65,00 €

Les vins traditionnels du Salento sont puissants, d'un rouge profond issus de cépages Primitivo, Negroamaro et Malvasia Nera. Mais de plus en plus d'attention est donnée aux rouges et rosés plus frais, de même qu'à d'inattendus vins blancs brillants et fruités.
Le cépage Primitivo di Manduria, un des plus anciens du Salento, est de la famille du Zinfandel de Californie. Bien qu'il ait servi à faire des vins de mélange, une nouvelle vague de producteurs a montré que le Primitivo pouvait avoir une classe indéniable dans un style qui supporte la comparaison avec ses équivalents américains.

Parmi les nombreuses DOCs du Salento, le Salice Salentino ***se fait en rouge robuste et en rosé raffiné, bien que d'autres*** *appellations comme Squinzano, Brindisi, Alezio et Copertino peuvent produire des vins d'une classe inattendue. L'IGT Salento s'applique à des vins rouges qui portent souvent leur propre nom. Les vins blancs montrent également des promesses, le Chardonnay en particulier, mais le Salento est surtout renommé pour ses rosés savoureux qui se placent parmi les meilleurs d'Italie.*



Tomaresca
Puglia



Chardonnay

Chardonnay IGT Puglia

100% Chardonnay

750 ml
45,00 €



SERVI FRAIS

Fichimori

Salento IGT

- Negroamaro
- Syrah

750 ml
33,00 €



Pietrabianca

Chardonnay
Castel del Monte
DOC - Bio

100% Chardonnay

750 ml
68,00 €



Torcicoda

Primitivo Salanto
IGT

100% Primitivo

750 ml
52,00 €



Trentangeli

Rosso Castel del Monte
DOC - Bio

70% Aglianico
20% Cabernet Sauvignon
10% Syrah

750 ml
48,00 €



Masseria Maime

Salento
IGT

100% Negroamaro

750 ml
79,00 €

Cantine San Marzano

Puglia

SAN MARZANO CANTINE



Sessantanni

Primitivo di Manduria
DOP

100% Primitivo

750 ml
68,00 €



Collezione Cinquanta

Vino Rosso d'Italia

50% Negroamaro
50% Primitivo

750 ml
56,00 €



Anniversario 62

Primitivo di Manduria
DOP RISERVA

100% Primitivo

750 ml
68,00 €



Edda

Bianco Salanto
IGP

- Chardonnay
- Autres cépages autochtones

750 ml
39,00 €



F

Negroamaro
IGP Salento

100% Negroamaro

750 ml
68,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE



Terre del Grico

Puglia

terredelgrico



Salice Salentino

DOC

80% Negroamaro
10% Malvasia nera di Lecce
10% Malvasia nera di Brindisi

750 ml
39,00 €



Don Felice

Salento IGT

50% Negroamaro
30% Primitivo
20% Montepulciano

750 ml
45,00 €



Azienda Fantini Farnese

Puglia

FANTINI
FARNESE



Giro

Sangiovese - Merlot
Puglia IGP

70% Sangiovese
30% Merlot

750 ml
35,00 €

Mulino Bianco
DISTOGRANTE

Sardegna

Cagliari est la capitale administrative de la Sardaigne, dont les autres provinces sont Nuoro, Oristano et Sassari.
C'est la troisième plus grande région d'Italie par la superficie (24 090 km²) et la douzième par la population (1,7 millions d'habitants).
Les vignobles couvrent 43 3300 ha dont 7 300 ha en DOCG / DOC.
La production annuelle est de 1,2 millions d'hl, incluant 10% en DOCG / DOC dont 60% est du vin blanc

L'isolement au milieu de la Méditerranée a fait de la Sardaigne la région présentant le plus de typicité. L'histoire de l'île a été influencée autant par les étrangers, en particulier les Espagnols, que par les Italiens continentaux.

Les vins de l'île racontent leur propre histoire, fréquemment avec un accent espagnol. Les vigoureux cépages méditerranéens sont là sous la forme de clones de Moscato et Malvasia, mais plusieurs variétés y sont uniques en Italie comme le Giro, le Cannonau, le Nuragus, le Monica, le Semidano et le Vernaccia di Oristano.

Les Sardes ont récemment réduits drastiquement les vignobles et les volumes de production, et ont amélioré notablement la qualité générale des vins. Parmi les DOC, les blancs prévalent par rapport aux rouges.

La zone de vignobles la plus productive de l'île est le Campidano, la plaine fertile et les collines douces au nord ouest de la capitale et principal port Cagliari. Les vins qui y sont produits portent le nom du cépage (Giro, Malvasia, Monica, Moscato, Nasco et Nuragus) associé à Cagliari.

Les pentes boisées du nord de la péninsule de Gallura et la zone côtière du nord ouest autour de Sassari et Alghero sont renommées pour d'excellents vins blancs. Le Vermentino domine les vins secs, notamment dans la DOCG Vermentino di Gallura, alors que le Torbato se distingue également dans la DOC Alghero. Le Vermentino, un cépage présent également en Ligurie et dans certaines parties de la Toscane, contribue au style de blanc des collines de Gallura bien qu'il puisse être produit dans toute l'île sous l'appellation Sardinia.

Le Moscato peut être soit tranquille soit pétillant, mais il est toujours doux, notamment de Sorso Sennori, des collines de Gallura et de la ville de Templo Pausania dans le nord. Le Malvasia peut être doux, mais il est probablement plus interessant lorsqu'il est sec de la ville de Bosa et des collines de Planargia dans l'ouest de l'île, ainsi que sous l'appellation ***Cagliari. Un autre blanc doux raffiné est le Semidano qui*** *a une DOC sur toute l'île de Sardaigne bien qu'il soit plus réputé venant de la ville de Mogoro.*





Cantina Giuseppe Sedilesu

Sardegna

Le plus typique des vins sardes est probablement le Vernaccia di Oristano. D'un vin d'une origine incertaine issu de la plaine plate et sablonneuse de la rivière Tirso à côté de la ville d'Oristano, il devient un vin ambré comparable au Sherry avec une gamme très riche de nuances en bouquet et aromes.

Le cépage blanc le plus répandu est le Nuragus que l'on pense avoir été amené par les Phéniciens. Son nom dérive des tours préhistoriques en pierre connues sous le nom de nuraghe. Le Nuragus est à l'origine d'un vin blanc sec moderne, léger et vif mais assez peu aromatique.



Les cépages rouges les plus importants de l'île sont le Cannonau, de la famille du Grenache importé d'Espagne, le Carignano et le Monica, également espagnols d'origine. Le Cannonau et le Monica peuvent être sec ou doux, et la tendance à favoriser le sec s'estompe quelque peu. Les vignobles dans la région cotière rugueuse de l'est autour de Nuoro sont renommés pour leur riche Cannonau rouge. Les plus réputés viennent des villes d'Oliena, Jerzu et Dorgali ainsi que des collines cotières du Capo Ferrato. Le Cannonau fait également un bon vin doux, qui peut rappeler le Porto.

Une étoile montante parmi les vins rouges est le Carignano del Sulcis, originaire du sud ouest, où certains domaines ont émergés récemment avec un style particulier. Une curiosité parmi les rouges est Giro de Cagliari, légèrement doux.





Sartiu

Cannonau di Sardegna
DOC - Bio

100% Cannonau di Mamoiada

750 ml
36,00 €



Mamuthone

Cannonau di Sardegna
DOC - Bio

100% Cannonau di Mamoiada

750 ml
46,00 €



Carnevale

Cannonau di Sardegna
DOC - Bio

100% Cannonau di Mamoiada

750 ml
75,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE



Cantina Atzei

Sardegna

ATZEI
CARATTERE SARDO



Saragat

Cannonau di Sardegna
DOC

100% Cannonau

750 ml
30,00 €



Saragat

Vermentino Isola dei Nuraghi
IGP

100% Vermentino

750 ml
28,00 €



Saragat

Monica di Sardegna
DOC

100% Monica

750 ml
30,00 €



Aru

Monica Isola del Nuraghi
IGT

80% Monica
15% Cannonau
5% Bovale

750 ml
62,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE

Sicilia

Palerme est la capitale administrative de la Sicile, dont les autres provinces sont Agrigente, Caltanissetta, Catane, Enna, Messine, Raguse, Syracuse et Trapani.
C'est la plus grande des vingt régions d'Italie par la superficie (25 710 km²) et la quatrième par la population (5,1 millions d'habitants).
Les vignobles couvrent 140 000 ha dont 23 000 ha en DOC.
La production annuelle est de 8,1 millions d'hl, incluant 3% en DOC dont 90% est du vin blanc

La Sicile est une terre de contrastes. Ainsi peut-être n'est-il pas surprenant que cette île ancienne dispose d'une des plus progressistes industries du vin, ni que la région, qui se distinguait pour ses Marsala et Moscato à la fois puissants et doux, s'oriente maintenant vers des vins plus légers et plus fruités, essentiellement blancs mais également rouges.

La Sicile, la plus grande île de la Méditerranée, a plus de vignobles que n'importe quelle autre région d'Italie. Cependant, en se concentrant sur la qualité plutôt sur la quantité, la production de vin a récemment diminuée pour être légèrement en deçà de celle de la Vénétie.

Une grande partie des DOC est représentée par le Marsala, un vin créé il y a deux siècles par les négociants anglais. Le Marsala reste la fierté de la Sicile en dépit sa banalisation liée à son utilisation en matière de cuisine ou son aromatisation avec divers sirops. Il connaît depuis peu un regain d'intérêt parmi les connaisseurs, qui favorisent le Marsala Vergine sec et le Superiore Riserva aux aromes chaudement complexes qui le place parmi les meilleurs vins fortifiés d'Europe.

La seule autre DOC produite en quantité significative en Sicile est le pale et sec Bianco d'Alcamo, qui fait maintenant partie de l'appellation plus large Alcamo. Le Moscato di Pantelleria, issu de l'île au large des côtes tunisienne, est parmi les plus riches et les plus estimés des vins doux italiens dans ses versions Naturale et Passito Extra. Le Malvasia delle Lipari, les îles volcaniques Eoliennes est un vin de dessert aussi rare qu'exquis.

Le vin blanc sec et le vin rouge de l'Etna, dont les vignes se situent sur les pentes du volcan, peuvent montrer de la classe, de même que le rouge pâle bien que puissant Cerasuolo di Vittoria. La production des autres DOCs traditionnelles comme le Faro, rouge sec, et les Moscatos de Noto et de Syracuse, doux, a été minime ces derniers temps. Mais le volume de vin de première qualité est certain d'augmenter prochainement avec l'addition récente à la liste des DOC des appellations Contessa Entellina, Eloro, Menfi, Sciacca, Sambuca di Sicilia, Contea di Sclafani et Santa Magherita Belice.

Certains vins de plusieurs producteurs siciliens de renom n'ont pas eu la classification en DOC, bien que la plupart d'entre eux sont maintenant couverts par l'appellation IGT Sicilia ou d'autres appellations. On parle d'ailleurs de créer une DOC qui couvrirait la totalité de la région de la Sicile.

Près de 75% des vins de Sicile sont produits par des coopératives, et un nombre de plus en plus important de domaines privés s'applique à créer des vins de première qualité. Les méthodes d'élevage de la vigne dans les collines ensoleillées et bien tempérées ont été modifiées pour réduire les rendements afin de faire des vins avec un réel caractère et une individualité. Récemment des maisons importantes d'Italie du Nord et du Centre ont investi dans des vignobles sur l'île.



Usulea

Nero d'Avola
Sicilia DOC

100% Nero d'Avola

750 ml
28,00 €



Usulea

Merlot
Terre Siciliane IGT

100% Merlot

750 ml
28,00 €



Cantine Cellaro

Sicilia

CANTINE CELLARO



Lumà

Grillo
Terre Siciliane IGT

100% Grillo

750 ml
29,00 €



Micina

Terre Siciliane IGT

100% Nerello Mascalese

750 ml
36,00 €



Lumà

Nero d'Avola
Terre Siciliane IGT

100% Nero d'Avola

750 ml
33,00 €



Due Lune

Sicilia IGT

60% Nero d'Avola
40% Nerello Mascalese

750 ml
62,00 €



Lumà

Syrah
Terre Siciliane IGT

100% Syrah

750 ml
33,00 €



Vanità

Nero d'Avola
Terre Siciliane IGT - Bio

100% Nero d'Avola

750 ml
33,00 €

Mulino Bianco
DISTODANTE
SINCE 1959



Ferreri
Sicilia

Ferreri



Catarratto

Sicilia IGT

100% Catarratto

375 ml	750 ml
18,00 €	34,00 €



Nero d'Avola

Sicilia IGT

100% Nero d'Avola

375 ml	750 ml
19,50 €	38,00 €



Inzolia

Sicilia IGT

100% Inzolia

750 ml
35,00 €



Cabernet Sauvignon

Sicilia IGT

100% Cabernet Sauvignon

750 ml
36,00 €

Les cépages internationaux comme le Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon et les Pinots ont montré de vraies promesses. Toutefois certains des meilleurs vins de l'île restent issus des cépages locaux notamment de Nero d'Avola (ou Calabrese), Nerello Mascalese et Perricone (ou Pignatello) pour les rouges, et Inzolia et Grecanico pour les blancs. La Sicile a pris la tête dans la production de vin dans le Sud moderne, les producteurs semblant de plus en plus décidés à profiter de l'exceptionnel potentiel qui était déjà admiré il y a des millénaires par les Grecs et les Romains.



Mulino Bianco
RISTORANTE

Toscana

Florence est la capitale administrative de la Toscane, dont les autres provinces sont Arezzo, Grosseto, Livourne, Lucca, Massa-Carrara, Pise, Pistoia, Prato et Sienne.
La Toscane est la cinquième plus grande des vingt régions d'Italie avec une superficie de 23 000 km² et la neuvième avec une population de 3,6 millions d'habitants.
Les vignobles couvrent 85 000 ha dont 35 000 ha en DOC avec une production annuelle est de 2,6 millions d'hl, incluant 55% en DOCG / DOC dont 80% est du vin rouge.

La région de Florence continue de progresser dans sa position de plus dynamique producteur de vins de première qualité du pays, contrastant avec les décennies de vente du populaire Chianti en fiasque couverte de raphia. La Renaissance moderne de la Toscane a commencé en Chianti justement, dans les collines du centre, autour de Florence et de Sienne, mais s'est rapidement étendue jusqu'aux côtes méditerranéennes qui n'avaient pourtant pas encore été repérées pour y créer des vignobles.



La majorité des progrès est venue avec les rouges classiques basés sur le cépage local Sangiovese, comme le Chianti, le Brunello di Montalcino, le Vino Nobile di Montepulciano et le Carmignano, tous en DOCG. Mais le succès grandissant des autres vins rouges (particulièrement les vins sans appellation appelés super-toscans) a été augmenté par de nouveaux styles de vins blancs qui ont encore amélioré la réputation de la région.
Le Chianti, qui est toujours la force dominante de la viniculture toscane, a longtemps été distingué comme le plus italien des vins. C'est lié d'une part aux volumes produits et à son universalité, et d'autre part à sa personnalité qui ne peut être contestée. Sa nature très diversifiée représente la quintessence de l'Italie.
Le Chianti est produit dans huit zones distinctes qui couvrent un vaste territoire autour du cœur d'origine du Chianti Classico. Dans ces collines magnifiquement rugueuses les variations de sol et de climat contribuent autant à l'individualité de chaque domaine que la recherche des vignerons pour élaborer des styles personnels. Certains Chianti sont assez frais et faciles, alors que d'autres sont riches et élaborés et capable de développer beaucoup de classe en vieillissant. Tout ceci peut mener à une certaine confusion, mais pour les amateurs qui insistent, le Chianti ***est probablement aujourd'hui le vin offrant un des meilleurs*** *rapports qualité prix du marché.*

L'appellation toscane la plus prestigieuse est le Brunello di Montalcino, une DOCG attachée à une ville forteresse au sud de Sienne où les vins rouges d'une puissance et longévité légendaires atteignent des prix élevés. Imaginé par la famille Biondi Santi il y a un siècle, le Brunello est maintenant produit sous plus d'une centaine d'étiquettes, représentant des petits exploitations, des grands domaines et même des compagnies internationales.
Pas loin de Montalcino se trouve Montepulciano et son Vino Nobile élaboré à partir d'un type de Sangiovese appelé Prugnolo Gentile. Le Vino Nobile a obtenu son nom il y a plusieurs siècles apparemment en hommage à son statut parmi la noblesse. Le poète Francesco Redi a décrit le rouge de Montepulci
Le Carmignano mérite une mention spéciale comme ayant fait l'objet d'un décret de protection par le Grand Duc de Toscane en 1716. Aujourd'hui ce rouge assez rare issu de Sangiovese et de Cabernet a été élevé au rang de DOCG, même si les rouges Barco Reale et les autres vins de Carmignano restent en DOC.
Parmi les nombreuses autres DOC de vin rouge, le Morellino di Scansano, élaboré sur les collines côtières de Maremma à le vent en poupe.

La production de vins alternatifs haut de gamme, qui a commencé comme une tendance dans les années 1970, est devenu un facteur essentiel dans l'amélioration générale des vins rouges de Toscane. Ces vins cultes, qui sont connus comme les super-toscans, continuent de prospérer.
Ainsi le Sassicaia, issu uniquement de Cabernet, qui dans les années 1970 a convaincu le monde que l'Italie pouvait faire des vins rouges modernes appréciés au niveau international, a maintenant une DOC sous le nom de Bolgheri. Le mélange Sangiovese Cabernet de Tignanello a servi de modèle au nouveau style Toscan de vins rouges vieillis en petits tonneaux de chênes ou barriques plutôt que dans les anciens fûts. Les mélanges Cabernet Sangiovese sont venus ensuite et, plus tard, des rouges issus de Merlot, Syrah et Pinot Noir.



Azienda Fantini Farnese

FANTINI
FARNESE

Toscana



Bianco Toscana

IGT

TERRE NATUZZI

- Malvasia
- Trebbiano
- Vermentino

750 ml
29,00 €



Rosso Toscana

IGT

TERRE NATUZZI

90% Sangiovese
10% Merlot

750 ml
30,00 €



Chianti

DOCG Riserva

TERRE NATUZZI

85% Sangiovese
15% Cabernet Sauvignon

750 ml
35,00 €

Les « super-toscans » sont maintenant parmi les plus estimés et les plus chers vins rouges d'Italie. Aujourd'hui, ceux qui restent en dehors de zones DOCG/DOC sont généralement sous l'appellation IGT Toscana.

Inspiré du succès du Cabernet et du Merlot dans le Bolgheri, les vins du secteur côtier de la Toscane ont vu leur prestige augmenter rapidement et sont même entrés en compétition avec les collines du centre pour la suprématie locale. Dans le cœur de la Maremma, sur les collines côtières de sud ouest de la Toscane, la DOC Morellino di Scansano propose un vin rouge issu de Sangiovese. D'autres DOCs prometteuses incluent Val di Cornia, Montecucco, Monteregio di Massa Marittima, Montescudaio, Capalbio et Sovana.



Jusqu'à il y a peu, les vins blancs toscans ne bénéficiaient que rarement d'autant de prestige que les rouges, et peut être est-ce du au fait qu'ils sont essentiellement issus de Trebbiano. L'exception qui confirme la règle est le Vernaccia di San Gimignano, issu de l'antique cépage Vernaccia, qui a été consacré en se voyant attribuer la première DOCG de vin blanc de la région. Par ailleurs, le cépage Vermentino s'est répandu tout le long de la côte et se révèle comme une variété extrêmement prometteuse.
Récemment, des blancs d'une profondeur et d'une complexité intéressantes ont été produits en Toscane à partir de cépages internationaux tels de le Chardonnay, le Sauvignon et le Pinot Blanc ainsi que le Grigio, tous trouvant de confortables environnements dans les parties les plus fraîches des collines de la région

TERRE
NATUZZI
FARNESE
GROUP

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1553



Col di Bacche

Toscana

AZIENDA AGRICOLA COL DI BACCHE
www.coldibacche.com



Morellino di Scansano

DOCG

85% Sangiovese
15% Autres cépages

375 ml	750 ml
18,50 €	36,00 €



Vermentino

Maremma Toscana IGT

100% Vermentino

750 ml
33,00 €



Rovente

Morellino di Scansano
DOCG
« SELEZIONE »

90% Sangiovese
10% Syrah

750 ml
55,00 €



Campo Amarene

Toscana IGT

35% Sangiovese
35% Merlot
15% Syrah
15% Cabernet Sauvignon

750 ml
49,00 €



Cupinero

Maremma Toscana IGT

90% Merlot
10% Cabernet Sauvignon

750 ml
70,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE



Azienda Agricola Ceralti

Toscana

CERALTI



Vermentino

Bolgheri DOC - Bio

100% Vermentino

750 ml
35,00 €



Lillarae

Toscana Bianco IGT

50% Viogner
30% Incrocio manzoni
20% Gewurztraminer

750 ml
49,00 €



Scirè

Bolgheri Rosso DOC - Bio

- Cabernet Sauvignon
- Merlot

750 ml
36,00 €



Alfeo

Bolgheri Rosso Superiore DOC

- Cabernet Sauvignon
- Merlot

750 ml
60,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE



Tenute Guicciardini Strozzi

Toscana

TENUTE GUICCIARDINI STROZZI



Vernaccia di San Gimignano

DOCG Riserva

100% Vernaccia di San Gimignano

750 ml
42,00 €



Millanni

Toscana IGT

- Sangiovese
- Cabernet Sauvignon
- Merlot

750 ml
120,00 €



Sòdole

Toscana Rosso IGT

100% Sangiovese

750 ml
75,00 €

Mulino Bianco RISTORANTE SINCE 1950



Antinori

Toscana

ANTINORI
26 Generazioni



Pèppoli

Chianti classico
DOCG

90% Sangiovese
10% Merlot et Syrah

375 ml	750 ml
23,00 €	46,00 €



Tignanello

Toscana IGT

TENUTA TIGNANELLO

80% Sangiovese
15% Cabernet Sauvignon
5% Cabernet Franc

750 ml
220,00 €



Villa Antinori

Toscana IGT

55% Sangiovese
25% Cabernet Sauvignon
15% Merlot
5% Syrah

375 ml	750 ml
23,00 €	46,00 €



Marchese Antinori

Chianti Classico D.O.C.G.
RISERVA
TENUTA TIGNANELLO

- 90% Sangiovese
- 10% Cabernet Sauvignon

750 ml
98,00 €



Pian delle Vigne

Rosso di Montalcino
DOCG
PIAN DELLE VIGNE

100% Sangiovese

750 ml
58,00 €



Pian delle Vigne

Brunello di Montalcino
DOCG
PIAN DELLE VIGNE

100% Sangiovese Grosso

750 ml
135,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1970



Antinori

Toscana

ANTINORI
26 Generazioni



Campogrande

Orvieto Classico DOC
Région de L'Umbria
TENUTA SANTA CRISTINA

- Procanico
- Grechetto

750 ml
29,00 €



Il Bruciato

Bolgheri DOC

TENUTA GUADO AL TASSO

65% Cabernet Sauvignon
20% Merlot
15% Syrah

750 ml
58,00 €



Guado al Tasso

Bolgheri Superiore DOC

TENUTA GUADO AL TASSO

55% Cabernet Sauvignon
30% Merlot
15% Cabernet Franc

750 ml
230,00 €



Fattoria le Maestrelle

Toscana IGT

TENUTA SANTA CRISTINA

60% Sangiovese
20% Merlot
20% Syrah

750 ml
36,00 €



Solaia

Toscana IGT

75% Cabernet Sauvignon
20% Sangiovese
5% Cabernet Franc

750 ml
540,00 €



Cant'Ugo

Bolgheri Rosso
DOC
TENUTA GUADO AL TASSO

100% Merlot

750 ml
98,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE
DAL 1993



Antinori

Toscana

ANTINORI
26 Generazioni



Villa Antinori Riserva

Chianti Classico Riserva
DOCG

90% Sangiovese
10% Cabernet

750 ml
68,00 €



Santa Cristina

Toscana IGT

TENUTA SANTA CRISTINA

60% Sangiovese
20% Merlot
20% Syrah

375 ml	750 ml
19,00 €	36,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE



Antinori

Toscana

ANTINORI
26 Generazioni



Sabazio

Rosso di Montepulciano DOC

TENUTA LA BRACCESCA

85% Prugnolo Gentile
15% Merlot

750 ml
36,00 €



Botrosecco

Maremma Toscana DOC

LE MORTELLE

60% Cabernet Sauvignon
40% Cabernet Franc

750 ml
48,00 €



Nobile di Montepulcinao

DOCG

TENUTA LA BRACCESCA

90% Prugnolo Gentile
10% Merlot

750 ml
52,00 €



Poggio Alle Nane

Maremma Toscana DOC

LE MORTELLE

60% Cabernet Franc
40% Cabernet Sauvignon

750 ml
130,00 €



Achelo

Cortona DOC

TENUTA LA BRACCESCA

100% Syrah

750 ml
45,00 €

LA BRACCESCA

LE MORTELLE

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1955



Azienda Agricola Piandaccoli

Toscana

PIANDACCOLI



Cosmus

Chianti DOCG Riserva

100% Sangiovese

375 ml	750 ml
21,00 €	41,00 €



In Primis

Toscana IGT

- Sangiovese
- Pugnitello
- Foglia Tonda

750 ml
48,00 €



Maiorem

Toscana IGT

- Sangiovese
- Pugnitello
- Foglia Tonda
- Mammolo et Colorino

750 ml
72,00 €

Mulino Bianco RISTORANTE SINCE 1959



Tenimenti Angelini

Toscana

TENIMENTI ANGELINI



Brunello di Montalcino

DOCG

VAL DI SUGA

100% Sangiovese grosso

375 ml	750 ml
39,00 €	75,00 €



Poggio al Granchio

Brunello di Montalcino
DOCG

VAL DI SUGA

100% Sangiovese grosso

750 ml
120,00 €



Rosso di Montalcino

DOC

VAL DI SUGA

100% Sangiovese grosso

750 ml
55,00 €



Vigna Spuntali

Brunello di Montalcino
DOCG

VAL DI SUGA

100% Sangiovese grosso

750 ml
155,00 €

VAL DI SUGA

Mulino Bianco
DISTODANTE
SINCE 1999



Tenimenti Angelini

Toscana

TENIMENTI ANGELINI



Al Limite

Chianti Classico DOCG

SAN LEONINO

95% Sangiovese
5% Canaiolo

375 ml	750 ml
18,00 €	35,00 €



Salivolpe

Chianti Classico
DOCG « GRAN SELEZIONE »
SAN LEONINO

90% Sangiovese
10% Cabernet Sauvignon

750 ml
78,00 €



Monsenese

Chianti Classico RISERVA
DOCG

SAN LEONINO

90% Sangiovese
10% Cabernet Sauvignon

750 ml
60,00 €

SAN LEONINO
CASTELLINA IN CHIANTI

Mulino Bianco
RISTORANTE



Icario
Toscana

ICARIO
WINE & TUSCANY



Icario
Rosso Toscana IGT

60% Sangiovese
40% Cabernet Franc

750 ml
36,00 €



Vitaroccia
Nobile di Montepulciano
DOCG "Riserva"

95% Sangiovese
5% Merlot

750 ml
75,00 €



Rosso di Montepulciano
DOC

80% Sangiovese
20% Merlot

750 ml
40,00 €



Nobile di Montepulciano
DOCG

85% Sangiovese
15% Colorino

750 ml
48,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE

Umbria

Perugia est la capitale administrative de l'Ombrie, dont l'autre province est Terni.
L'Ombrie est la seizième plus grande région d'Italie avec une superficie de 8 500 km² et la dix-septième avec une population de 800 milles habitants.
Les vignobles couvrent 16 500 ha dont 6 400 ha en DOCG / DOC avec une production annuelle d'un million d'hl, incluant 23% en DOCG / DOC dont 60% de vin blanc.



L'Ombrie a longtemps été renommée pour ses vins blancs, essentiellement grâce à la l'importance de l'Orvieto. Mais preuve est faite maintenant que les collines du « cœur vert de l'Italie » ont une indéniable aptitude pour une multitude de cépages, blancs et rouges, locaux et extérieurs. Les deux DOCGs de la région, le Montefalco Sagrantino et le Torgiano Rosso Riserva, sont d'ailleurs des vins rouges.

L'Orvieto a été un temps le plus célébré des vins blancs italiens comme vin demi-sec, apprécié des Papes, des Princes et des peintres qui séjournaient dans la ville au nord de Rome avec sa splendide cathédrale et ses vues sur la campagne ombrienne environnante. Mais les goûts ont changé et l'Orvieto est passé d'un vin doux et doré à un pur produit pale et sec de l'œnologie moderne.

L'Orvieto moderne est un succès commercial et l'une des plus vendues des DOCs de vin blanc, en particulier à l'étranger. Récemment, certains producteurs ont réussi à donner plus de caractère à leurs vins en réduisant les rendements, en procédant à une sélection plus méticuleuse et en laissant les peaux du raisin en contact avec le jus plus longtemps avant la fermentation. Il y a peu des Orvieto semi-sec (abboccato) et semi-doux (amabile) ont refait leur apparition comme vin de dessert.

Bien que le Procanico, une variété locale du Trebbiano, et le Malvasia soient les cépages les plus répandus en Ombrie, les vignerons travaillent désormais des cépages internationaux comme le Chardonnay, le Sauvignon et les Pinots avec succès. Ils s'essayent également, avec le même succès, au Grechetto, un admirable cépage local. Les vins rouges de cette région sont désormais couverts par les DOCs de Rosso Orvietano et Lago di Corbara.

Le plus prestigieux des vins d'Ombrie est le rouge Torgiano Rosso, qui a le statut spécial de DOCG alors que l'appelation DOC Torgiano couvre toute une gamme de vins. Le Torgiano Rosso Riserva est un classique basé sur le Sangiovese, connu sous le nom de Rubesco, qui est capable de vieillir plus de vingt ans.

Le Sagrantino, qui n'est élevé qu'autour de la ville promontoire de Montefalco, est un cépage local intrigant qui peut faire à la fois des vins secs ou doux d'une certaine grandeur. Le Montefalco Sagrantino présente une robe très



***L'Ombrie a de nombreuses curiosités parmi ses vignes et vins, même si fort peu de ces raretés locales quittent la** région. Le Vin Santo, élaboré à partir de Grechetto semisec ou de Malvasia, est habituellement doux et très prisé des Ombriens pour la moindre occasion.*

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1933



Perticaia
Umbria

Azienda Agraria
PERTICAIA



Trebbiano Spoletino

Umbria Bianco IGT

100% Trebbiano Spoletino

750 ml
35,00 €



Rosso di Montefalco

DOC « RISERVA »

70% Sangiovese
15% Sagrantino
15% Colorino

750 ml
58,00 €



Umbria Rosso

IGT

80% Sangiovese
10% Colorino
10% Merlot

750 ml
33,00 €



Sagrantino di Montefalco

DOCG

100% Sagrantino

750 ml
75,00 €



Rosso di Montefalco

DOC

60% Sangiovese
15% Sagrantino
15% Colorino
10% Merlot et autres cépages

750 ml
48,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1919



Castello della Sala

Umbria

Castello della Sala



Conte della Vipera

Umbia IGT

- Sauvignon Blanc
- Sémillon

750 ml
55,00 €



Cervaro della Sala

Umbria IGT

90% Chardonnay
10% Grechetto

750 ml
140,00 €



Bramìto della Sala

Chardonnay Umbia IGT

100% Chardonnay

750 ml
54,00 €



San Giovanni della Sala

Orvieto Classico DOC

50% Grechetto
25% Procanico
25% Pinot Bianco et Viognier

750 ml
56,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE

Lombardia

Milan est la capitale administrative de la Lombardie, dont les autres provinces sont Bergame, Brescia, Côme, Crémone, Lecco, Lodi, Mantoue, Pavie, Sondrio et Varese.
C'est la quatrième plus grande région d'Italie par la superficie (23 900 km²) et la première par la population (9 millions d'habitants).
Les vignobles couvrent 26 300 ha dont 17 000 ha en DOCG / DOC.
La production annuelle est de 1,4 millions d'hl, incluant 50% en DOCG/DOC dont plus de 60% est du vin rouge

Le vin ne figure pas dans les premières places sur la liste des industries lombardes. Les habitants de cette région riche et très habitée sont plus des consommateurs que des producteurs de vins. Même si la production reste inférieure à celle de ses voisins (Vénétie, Emilie Romagne ou Piémont), les lombards n'en savent pas moins faire de grands vins, dont une partie de plus en plus importante est vraiment excellent. Pourquoi les lombards, et en particulier les Milanais, délaissent les vins régionaux reste un mystère. Vins régionaux qui arrivent souvent après les rouges du Piémont ou de Toscane et les blancs de Vénétie sur les cartes des restaurants. Une grande partie des 6 millions de bouteilles de Nebbiolo rouge produites annuellement dans le Valtellina se retrouve d'ailleurs en Suisse voisine. D'un autre côté, les Lombards montrent des signes de fierté grandissants pour leur Franciacorta, un mousseux élaboré par la méthode traditionnelle de prise de mousse en bouteille et qui a obtenu le statut envié de DOCG (notons que les vins tranquilles, rouges et blancs, de la même zone ne bénéficient que de la DOC Terre di Franciacorta). La Lombardie se targue de disposer de quelques endroits très favorables à la vigne, dans une région où le climat de montagne alpin est tempéré par les lacs de Garde, Iseo, Côme et Majeur dans le nord, et les Appenins au sud. La zone la plus productive, Oltrepo Pavese, est aussi la plus exploitée. La plupart de ses vins rouges et blancs est expédié en vrac ou en bouteilles anonymes aux restaurants de Milan, Gènes et d'autres grandes villes. Oltrepo est la principale origine du raisin Pinot Noir en Italie et la majeure partie de la production part vers des embouteilleurs de spumante, piémontais ou autre, peu regardant sur les origines des vins qu'ils commercialisent. Seule une faible partie du vin produit en Oltrepo Pavese est vendue sous l'appellation DOC, et bien souvent à faible prix. C'est injustifiable car quelques très bons vins sont faits à cet endroit, pas seulement des Pinots mais aussi de la Barbera, du Bonarda et de l'Oltrepo Pavese Rosso, ainsi que des blancs fruités issus de Riesling et Moscato. Des mousseux, élaborés tant par la méthode de prise de mousse en cuve close que par la méthode en bouteille, commencent également à émerger. La Valtellina obtient plus de respect à l'étranger et pas seulement en Suisse. La DOCG a été conférée au Valtellina Superiore et ses quatre sous-districts : Grumello, Inferno, Sassella et Valgella. Ces vins, ainsi que les riches et moelleux Sfursat (ou Sforzato) inclus dans la même appellation, ont gagné la faveur des italiens et des étrangers. Les vins rouges Valtellina Superiore sont parmi les plus austères des Nebbiolo, du fait de la fraîcheur des vignobles en terrasse, si pentus par endroit que les raisins sont transportés par des paniers montés sur des câbles. Mais leur apparente légèreté est trompeuse et certains ont la force et la vigueur pour s'améliorer pendant plus de dix ans. De bons vins sont faits dans les provinces de Bergame, Mantoue et même Milan, mais le prix de la qualité et de la variété va à Brescia qui peut se vanter d'avoir la plupart des DOCGs et DOCs de la région : Botticino, Capriano del Colle, Cellatica, Franciacorta, Terre di Franciacorta, Garda Bresciano et trois zones partagées avec la Vénétie : Garda, Lugana et San Martino della Battaglia. Sous la DOC Garda on trouve quatre vins du secteur de Garda Classico dans la province de Brescia. De son côté le vin blanc Lugana, qui peut être comparé à l'excellent Soave Classico en classe, atteint désormais une certaine stature.



Chiaretto

Riviera del Garda
DOP

70% Groppello
10% Barbera
10% Marzemino
10% Sangiovese

375 ml	750 ml
17,00 €	30,00 €



Groppello San Biagio

Garda Classico Groppello
DOC

100% Groppello

375 ml	750 ml
18,00 €	33,00 €



Podere Selva Capuzza

lombardia

SELVA CAPUZZA



Dunant

Garda Classico Rosso DOC

70% Groppello
10% Barbera
10% Marzemino
10% Sangiovese

750 ml
33,00 €



Madér

Garda Classico Rosso Superiore DOC

30% Groppello
30% Barbera
30% Marzemino
10% Sangiovese

750 ml
46,00 €



Lugana

Lugana DOP

100% Turbiana

375 ml
17,00 €

750 ml
33,00 €



Selva

Lugana DOP

100% Turbiana

750 ml
36,00 €



Campo del Soglio

San Martino della Battaglia DOC

100% Tuchì

750 ml
39,00 €



Menasasso

Lugana Riserva DOP

100% Turbiana

750 ml
55,00 €

Mulino Bianco RISTORANTE

Veneto

Venise est la capitale administrative de la Vénétie, dont les autres provinces sont Belluno, Padoue, Rovigo, Trévise, Vérone et Vicence.
La Vénétie est la huitième plus grande des vingt régions d'Italie avec une superficie de 18 400 km² et la sixième avec une population de 4,5 millions d'habitants.
Les vignobles couvrent 76 900 ha dont 34 600 ha en DOCG / DOC
La production annuelle est de 8,6 millions d'hl, incluant 30% en DOCG / DOC dont 60% est du vin blanc.

La région de Venise est devenue récemment la plus grande productrice de vin d'Italie avec une majeure partie en DOCG et DOC (plus de 300 millions de bouteilles par an). Le trio véronais constitué du Soave, Valpolicella et Bardolino mène le bal. Les DOCs représentant moins d'un tiers du total régional, la Vénétie est également un producteur et exportateur majeur de vins IGT, souvent à prix modéré.
La Vénétie dispose de trois aires de production de vin de qualité : la province de Vérone à l'ouest dans les collines entre le Lac de Garde et la ville de Soave ; les collines centrales des provinces de Vicence, Padoue et Trévise ; les plaines orientales des bassins des rivières Piave et Tagliamento le long de la côte adriatique au nord est de Venise.

Les grands classiques véronais sont de vrais autochtones. Le Soave, issu de cépage Garganega et Trebbiano di Soave, est habituellement sec et tranquille, mais des versions pétillantes ou moelleuses (Recioto) sont aussi possibles. Le Soave, le plus populaire des vins blancs secs italiens, se classe troisième après le Chianti et l'Asti en terme de production pour les vins d'appellation (plus de 50 millions de litres par an).



Le Valpolicella, élaboré à partir d'un mélange de Corvina, Rondinella et Molinara, est le quatrième parmi les DOCs italiennes avec plus de 30 millions de litres. C'est un vin généreux et fruité, à boire relativement jeune. Il peut se faire également avec des grappes partiellement séchées qui donnent l'Amarone della Valpolicella, sec et riche, ou le Recioto della Valpolicella, opulent et moelleux, et qui sont tous les deux aptes à un plus long vieillissement.

L'Amarone est d'une grande générosité, puissant, avec un riche et complexe bouquet épicé. Il peut vieillir plus de 15 ans et est probablement l'un des grands vins d'Italie. Pour plus d'informations sur le Valpolicella et l'Amarone della Valpolicella, vous pouvez visiter ce site : Valpolicella@VinsdItalie.com.

Le Bardolino, issu des même cépages que le Valpolicella, est un vin facile à boire qu'il soit en rouge Superiore, qui a récemment obtenu la DOCG, ou en Chiaretto, d'un rose sombre. Le Bardolino a également gagné en popularité en Vin Nouveau, une autre catégorie dans laquelle la Vénétie est leader en Italie. Le Bardolino, des rives du Lac de Garde, se situe aussi dans la liste des vins les plus produits avec près de 20 millions de litres par an.



Un autre vin véronais bénéficiant d'une DOC est le Bianco di Custoza, un blanc sec qui est très apprécié dans le nord de l'Italie. Vérone partage par ailleurs deux zones DOCs avec la Lombardie : le Lugana et le Garda. Une DOC distincte produite entre Vérone et Vicence est le Lessini Durello, un vin blanc sec, habituellement pétillant et qui semble destiné à une plus grande reconnaissance.

Les collines centrales de Vénétie accueillent plusieurs zones DOCs. A côté de Vicence ont trouve le Gambellara, des blancs similaires à son voisin le Soave, et le Colli Berici, ***avec différentes variations autour des cépages Tocai, Pinot,*** *Merlot et Cabernet notamment. Il y a aussi Breganze où les Cabernet, Merlot et les blancs issus de Pinot et Chardonnay ont acquis une certaine réputation, bien que le préféré soit probablement le vin doux Torcolato. A côté de Padoue, on trouve les collines du Colli Euganei où on a également* ***différentes variétés de rouges et de blancs.***



Farina Remo

Veneto

FARINA
Vini Pregiati della Valpolicella



Amarone della Valpolicella

500ml

DOC Classico

70% Corvina
20% Rondinella
10% Molinara

500 ml
46,00 €



Amarone della Valpolicella

DOC Classico

70% Corvina
20% Rondinella
10% Molinara

750 ml
72,00 €



Recioto

Vin de dessert

Recioto Classico
della Valpolicella DOC

60% Corvina
20% Rondinella
5% Molinara
15% Autres cépages autorisés

750 ml
65,00 €

La province de Trévise accueille dans les collines au nord de Venise, entre les villes de Conegliano et Valdobbiadene, un vin blanc presque toujours pétillant, sec ou doux, issu ***du cépage Prosecco. Une version raffinée est le Superiore*** *du Cartizze. La zone voisine Montello e Colli Asolani est également renommée pour ses Prosecco en blanc, Cabernet et Merlot en rouge. Les producteurs de Prosecco ont utilisé leur expérience dans les vins mousseux pour la commercialisation de vins issus de Pinot et Chardonnay, élaborés par la méthode en cuve close ou par prise de mousse en bouteille.*

Les plaines de nord est de Venise accueillent la DOC Piave, où le Merlot et le Cabernet dominent une large gamme de cépages, même si les cépages locaux Raboso en rouge et Verduzzo en blanc ont chacun leurs défenseurs. Lison ***Pramaggiore notamment offre pas moins de 16 vins différents élaborés à partir d'une douzaine de cépages.***



Le Merlot et le Cabernet Franc ont été les chevaux de bataille du centre et de l'est de la Vénétie pendant des ***décennies, offrant souvent des vins agréables à boire jeunes.*** *Certains producteurs mélangent les deux, de plus en plus avec du Cabernet Sauvignon, et vieillissent les vins en petites barriques de chêne afin de développer un style et une plus grande complexité.*

Parmi les cépages blancs, le Pinot Grigio, le Sauvignon et le Chardonnay continuent de gagner du terrain, souvent dans des versions fruitées et jeunes mais aussi dans des versions vieillies en fûts pour plus de profondeur et de style.

Mulino Bianco
RISTORANTE



Guerrieri Rizzardi

Veneto

GUERRIERI RIZZARDI



Keya

Bardolino Chiaretto Classico DOC

65% Corvina
15% Rondinella
10% Sangiovese
10% Molinara et Negrara

750 ml
29,00 €



Pojega

Valpolicella Ripasso DOP Classico Superiore

85% Corvinone e Corvina
10% Merlot
5% Rondinella et Molinara

750 ml
39,00 €



Bardolino

DOP Classico Rosso

65% Corvina
10% Rondinella
10% Sangiovese
15% Merlot, Molinara et Negrara

750 ml
32,00 €



3 CRU Amarone

Amarone Classico della Valpolicella D.O.C.G.

80% Corvina et Corvinone
10% Rondinella
10% Barbera

750 ml
70,00 €



Valpolicella

DOC Classico Rosso

75% Corvinone e Corvina
15% Rondinella
10% Molinara, Barbera et Merlot

750 ml
35,00 €



Villa Rizzardi

Amarone della Valpolicella Classico DOC

70% Corvinone e Corvina
30% Rondinella, Molinara et Barbera

750 ml
110,00 €

Mulino Bianco RISTORANTE SINCE 1999



Guerrieri Rizzardi

Veneto

GUERRIERI RIZZARDI



Munus

Bardolino Superiore Classico DOCG

66% Corvina
10% Merlot
12% Rondinella
12% Sangiovese

750 ml
43,00 €



Calcarole

Amarone della Valpolicella Classico DOC

70% Corvina gentile
30% Rondinella, Barbera et Sangiovese

750 ml
156,00 €



Italo Cescon

Veneto

italo cescon
STORIA & VINI 1957



Madre

Veneto IGT - Bio

100% Manzoni Bianco
6.0.13

750 ml
65,00 €



Pinot Grigio Tesirare

BiancoGrigio DOC delle Venezie

100% Pinot Grigio

750 ml
45,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1955



Italo Cescon

Veneto



Pinot Grigio

il Tralcetto
delle Venezie DOC

100% Pinot Grigio

375 ml	750 ml
18,00 €	36,00 €



Sauvignon

il Tralcetto
Veneto IGT

100% Sauvignon

750 ml
36,00 €



Chardonnay

il Tralcetto
Piave DOC

100% Chardonnay

375 ml	750 ml
18,00 €	35,00 €



Pinot Noir

il Tralcetto
Veneto IGT

100% Pinot Noir

375 ml	750 ml
18,00 €	35,00 €



Cabernet

il Tralcetto
Piave DOC

50% Cabernet Sauvignon
50% Cabernet Franc

375 ml	750 ml
18,00 €	35,00 €



Merlot

il Tralcetto
Piave DOC

100% Merlot

750 ml
35,00 €



Les régions

1. Valle d'Aosta
2. Piemonte
3. Lombardia
4. Trentino Alto Adige
5. Friuli - Venezia Giulia
6. Veneto
7. Liguria
8. Emilia - Romagnia
9. Toscana
10. Umbria
11. Marche
12. Lazio
13. Abruzzo
14. Molise
15. Campania
16. Puglia
17. Basilicata
18. Calabria
19. Sicilia
20. Sardegna

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1999

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1993

Le cellier

Grâce à notre cellier climatisé, nous conservons dans les meilleures conditions possibles les 2000 bouteilles qui en constituent le stock.

Vous y trouverez tous les plus grands crus italiens en provenance des meilleurs producteurs.

La carte contient ainsi du vin de presque toutes les régions vinicoles de la péninsule.

Et si vous vous sentez perdus parmi la pléthore des crus, notre personnel se fera un plaisir de vous aiguiller et de vous conseiller.

Salute !!!



Sital Vini

giuseppe sedilesu

Santa Barbara

italo cescon
STORIA & VINI
1957

Azienda Agraria
PERTICAIA
MONTEFALCO

GUERRIERI RIZZARDI

FARINA
Vini Pregiati della Valpolicella

AZIENDA
AGRICOLA
COL DI
BACCHE
www.coldibacche.com

VAL DI SUGA

ital vini

CANTINA
FRENTANA

SAN LEONINO
CASTELLINA IN CHIANTI

terredelgrico

TENUTE GUICCIARDINI STROZZI

COSSETTI
1891

TENIMENTI ANGELINI

Ferreri

TENUTA IUZZOLINI

CERALTI
VINI - OSPITALITA' TOSCANA - OLIO

Mulino
Bianco
RISTORANTE
SINCE 1993

TABLE DES MATIÈRES

Ital Vini

Veneto — Page 60

Friuli — Page 23

Lombardia — Page 58

Emilia-Romagna — Page 15

Piemonte — Page 19

Marche — Page 17

Abruzzo — Page 4

Toscana — Page 42

Puglia — Page 26

Sardegna — Page 36

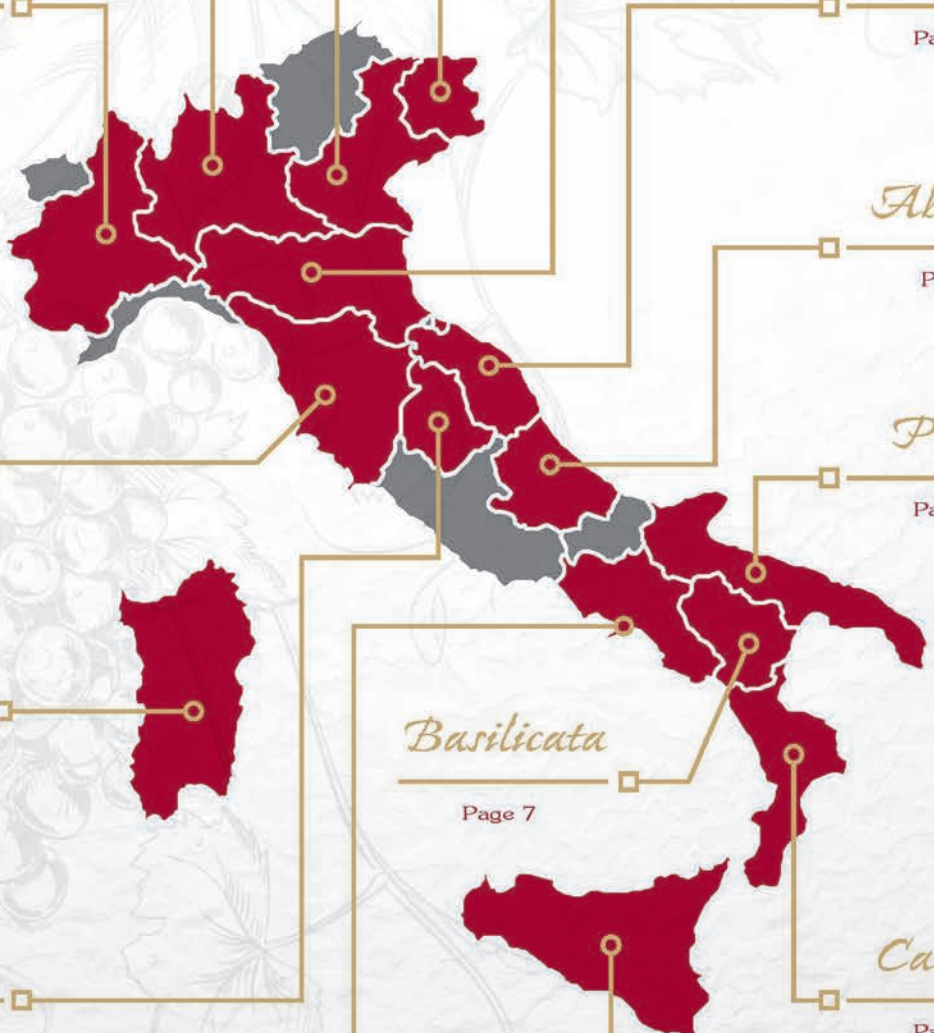
Basilicata — Page 7

Umbria — Page 55

Calabria — Page 12

Campania — Page 9

Sicilia — Page 39



Mulino Bianco RISTORANTE DINCE 1950

Les appellations des vins italiens

Au cours des siècles, les Italiens ont toujours été les pionniers de la réglementation des origines *et de la protection des noms des vins. Les Romains, dans l'Antiquité, avaient défini les zones de* production pour une douzaine de vins. En 1716, le Grand Duché de Toscane a délimité les zones de pour les vins les plus importants, créant ainsi un précédent pour la législation moderne.



DOCG & D.O.C

Ce n'est pourtant que dans le milieu des années 1960 qu'une réglementation sur la Denominazione di Origine Controllata, également connue sous l'acronyme DOC, a été appliquée. Il y a aujourd'hui plus de 300 DOCs, toutes délimitées géographiquement. Les vins de 22 zones ont été distingués comme DOCG pour Denominazione di Origine Controllata e Garantita, le G de DOCG garantissant l'authenticité des vins. Initialement cinq DOCG avaient été mises en place : Barbaresco, Barolo, Brunello di Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano et Chianti. Dix-sept zones DOCG supplémentaires ont été adoptées depuis, les vins produits répondant à tous les critères notamment de qualité imposés par les commissions d'experts.

Dans les zones DOC et DOCG, plus de 2000 types de vins sont produits. Il peuvent être définis par couleur, par type (tranquille, pétillant, mousseux, . ; sec, doux, moelleux, . ; naturel ou fortifié). Ou alors ils peuvent faire référence à un cépage particulier. Les vins peuvent aussi être catégorisés par age (novello, vecchio, stravecchio, riserva) ou par sous-zones comme classico ou superiore. Le terme superiore peut aussi s'appliquer à un degré d'alcool plus élevé, à une période de vieillissement plus importante, ou à des rendements plus faibles.

La DOCG/DOC s'applique à des vins élaborés à partir de cépages spécifiques, dans une zone délimitée, vinifiés et vieillis selon des méthodes prescrites, et enfin doivent répondre à des standards précis de couleur, parfum, goût, degré d'alcool, acidité, . etc. Les critères de chaque DOCG/DOC sont établis par les producteurs souvent regroupés en consortium, et guidés par le comité national du vin.

Les zones DOCG/DOC peuvent aller d'une région entière à quelques points précis autour d'un village isolé. Les vins sous DOCG/DOC bénéficient de la désignation européenne VQPRD.

Des modifications récentes dans la réglementation sur le vin permettent aux vins sous appellation DOCG/DOC de porter les noms de communautés ou de zone géographique ou d'importance historique voire le nom du vignoble si celui-ci a déjà une réputation bien établie.

La production de vins DOCG/DOC représente moins de 20% de la production de vins italiens. L'addition de l'IGT, pour Indicazione Geografica Tipica, et qui permet de reconnaître la « typicité » d'un vin de terroir, a rapidement augmenté le ***nombre d'appellations officielles.***

Curieusement, jusqu'à présent certains des plus grands vins italiens étaient vendus sous la classification Vino da Tavola (vin de table), car les vignobles n'étaient pas dans une zone DOCG ou DOC. Désormais la plupart d'entre eux peuvent utiliser l'IGT régionale adaptée si elle existe. Ces vins doivent quand même respecter certaines règles au niveau des cépages utilisés notamment.

Le but ultime est d'augmenter la proportion de vins classés pour en faire la majorité de la production nationale. Mais il est important de ne pas oublier que le guide le plus fiable pour la qualité de n'importe quel vin, d'où qu'il soit, reste la réputation du vigneron ou du domaine de production.

Les étiquettes DOCG/DOC et IGT doivent porter le nom ***de l'appellation officielle, le nom du producteur ou de*** *l'embouteilleur, la commune de mise en bouteille, la quantité de vin contenue et le degré d'alcool par volume.* ***Les vins DOCG doivent avoir une bande rose officielle qui*** *scelle le col de la bouteille.*

Mulino Bianco

Abruzzo

L'Aquila est la capitale administrative des Abruzzes, dont les autres provinces sont Chieti, Pescara et Teramo.
Les Abruzzes est la treizième plus grande région d'Italie avec une superficie de 10 800 km² et la quatorzième avec une population de 1,3 millions d'habitants.
Les vignobles couvrent 33 500 ha dont 11 500 ha en DOC avec une production annuelle de 4 millions d'hl, incluant 19% en DOC dont les deux tiers en vin rouge.

Dans une nation aux si nombreuses appellations, les ***Abruzzes offrent aux amateurs de vins une simplicité*** *rafraîchissante. Les deux anciennes DOCs régionales pour le Montepulciano d'Abruzzo et le Trebbiano d'Abruzzo ont été complétées par une appellation pour le Controguerra qui peut comprendre une douzaine de cépages.*

Les Abruzzes, qui sont constituées de deux tiers de montagnes et d'un tiers de collines, peut se vanter de disposer de conditions naturelles pour les vignobles extrêmement favorables. Les vignerons favorisent essentiellement le Montepulciano et le Trebbiano, ainsi que des cépages très productifs pour les vins en vrac et de table (la région a les plus forts rendements moyens de toute l'Italie), et expérimentent par ailleurs des variétés étrangères de manière tout à fait convaincante.
En dépit de la simplicité apparente du système de DOCs de la région, certains détails de la production des Abruzzes méritent d'être explicités. Le cépage local Montepulciano (à ne pas confondre avec la ville de Toscane qui produit le Vino Nobile) a un caractère très persuasif qui lui a fait gagner de nombreux admirateurs au niveau international.
Dans certaines parties des Abruzzes, notamment dans les coteaux du nord de la province de Teramo (où il peut être appelé Colline Teramane), le Montepulciano devient un rouge d'un caractère irrésistible, plein et même robuste, avec une certaine capacité de vieillissement mais également avec cette indiscutable souplesse qui le rend tout à fait apte à être bu jeune. Dans les terres plus hautes, ou alors issu de vignobles à hauts rendements, les vins tendent à être plus légers, souvent plus adaptés au Cerasuolo, un rosé vigoureux à la couleur de cerise.



La plupart des Trebbiano est basée sur le cépage toscan très prolifique, qui fait des blancs légers et assez acides aux arômes subtils. Quelques rares vignerons travaillent encore le « vrai » Trebbiano d'Abruzzo (qui peut être ou non de la famille du Bombino Bianco des Pouilles) et ont réussi à faire un Trebbiano remarquable en profondeur et texture, avec une propension à développer une certaine complexité après quatre ou cinq ans, voire plus, de vieillissement.



Pecorino

Terre di Chieti
IGT - Bio

100% Pecorino

750 ml
33,00 €



Montepulciano d'Abruzzo

DOC - Bio

100% Montepulciano

750 ml
36,00 €



Cantina Frentana

Abruzzo

CANTINA FRENTANA



Frentano

Trebbiano d'Abruzzo
DOC

100% Trebbiano

750 ml
26,00 €



Rubesto

Montepulciano d'Abruzzo
DOC

100% Montepulciano

750 ml
39,00 €



Frentano

Montepulciano d'Abruzzo
Cerasuolo DOC

100% Montepulciano

750 ml
26,00 €



Panarda

Montepulciano d'Abruzzo
DOC

100% Montepulciano

750 ml
48,00 €



Frentano

Montepulciano d'Abruzzo
DOC

100% Montepulciano

750 ml
29,00 €



Anniversario 60

Montepulciano d'Abruzzo
DOC - RISERVA

100% Montepulciano

750 ml
40,00 €

5

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1959



Azienda Fantini Farnese

Abruzzo

FANTINI
FARNESE



OPI

Montepulciano d'Abruzzo
Colline Teramane DOCG
RISERVA - Bio

100% Montepulciano

750 ml
68,00 €



Edizione

Cinque Autoctoni

- Montepulciano
- Primitivo
- Negroamaro
- Sangiovese
- Malvasia Nera

750 ml
69,00 €



Yume

Montepulciano d'Abruzzo
DOC
CALDORA

100% Montepulciano

750 ml
43,00 €



Ortonese

Sangiovese - Merlo
Puglia I.G.T.
CALDORA

70% Sangiovese
30% Merlot

750 ml
27,00 €



Ortonese

Malvasia - Chardonnay
Terre di Chieti I.G.T.
CALDORA

70% Malvasia
30% Chardonnay

750 ml
27,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE

Basilicata

Potenza est la capitale administrative du Basilicate, dont l'autre province est Matera.
La Basilicate est la quatorzième plus grande région d'Italie avec une superficie de 9 990 km² et la dix-huitième avec une population 600 mille habitants.
Les vignobles couvrent 16 000 ha dont 1 450 ha en DOC avec une production annuelle de 500 mille hl, incluant 2% en DOC uniquement en vin rouge.

La Basilicate, également appelée Lucanie, est une région souvent négligée de collines arides et de montagnes désolées qui peuvent être assez froides pour une région si méridionale. Cependant les hautes terres fraîches ont des avantages pour la viticulture, et les vins démontrent des arômes et des goûts enviables

La Basilicate n'a qu'une DOC, Aglianico del Vulture, qui, au moins, donnent aux habitants une raison de fierté. Il est l'un des meilleurs vins rouges d'Italie et gagne petit à petit des admirateurs un peu partout.

Le cépage Aglianico, qui est aussi à la base du Taurasi le vin de Campanie de grande renommée, a été amené par les Grecs probablement au 6ème ou 7ème siècle avant J-C. Son nom serait d'ailleurs dérivé de Hellenico. Sur les pentes du volcan éteint connu comme le Mont Vulture, il fait un vin rouge robuste, à la robe intense qui dans ses meilleurs millésimes peut s'améliorer avec les ans devenant de plus en plus raffiné et élégant. Il y a également des versions jeunes de ce vin, quelquefois moelleux et même mousseux, mais le Vecchio ou Riserva, sec, après un vieillissement en fûts de chênes, appelle à la plus sérieuse considération.

L'Aglianico est aussi utilisé pour des vins sous la seule appellation IGT du Basilicate (IGT Basilicata) en particulier à l'est dans la région de Matera, où on produit également des rouges à partir de Sangiovese et Montepulciano. Les vins blancs qui présentent un intérêt sont les Moscato et Malvasia doux, les meilleurs d'entre eux provenant de la zone du Vulture et la vallée Bradano à l'est.



Mulino Bianco RISTORANTE



Vigneti del Vulture

Basilicata

VIGNETI DEL VULTURE
TERRA, VINO E PASSIONE



Pipoli

Aglianico del Vulture
DOC

100% Aglianico

750 ml
36,00 €



Piano del Cerro

Aglianico del Vulture
DOC

100% Aglianico

750 ml
68,00 €



Pipoli

Bianco Basilicata
IGP

60% Greco
40% Fiano

750 ml
32,00 €

8

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1919

Campania

Naples est la capitale administrative de la Campanie, dont les autres provinces sont Avellino, Benevento, Caserta et Salerno.
La Campanie est la douzième plus grande région d'Italie avec une superficie de 13 600 km² et la deuxième avec une population de 5,8 millions d'habitants.
Les vignobles couvrent 45 000 ha dont 3 500 ha en DOCG / DOC avec une production annuelle est de 2,1 millions d'hl, incluant 5% en DOCG / DOC dont un peu plus vin blanc que de vin rouge

Dans l'Antiquité, les romains admiraient « Campania Felix » comme la meilleure des régions viticoles. Ils adoraient les vignobles du long de la côte de Naples où était produit le Falernian, le plus recherché des vins de l'Empire. Ils appréciaient également les vignobles du Vésuve et les collines boisées d'Avellino. Auparavant, les Grecs avaient reconnu la nature privilégiée de l'endroit, introduisant des cépages qui existent encore aujourd'hui tels l'Aglianico, le Greco et le Falanghina.

Cependant, jusqu'à il y a peu, il semblait que les producteurs de vin de Campanie, à quelques exceptions près, avaient oublié la gloire passée, délaissé la terre et oublié les DOCs. Mais maintenant, après un long passage à vide, la Campanie vit une nouvelle ère et la qualité de la production s'est remarquablement améliorée.



Les choses changent vraiment dans les vignobles de Campanie, où un nouvel esprit d'accomplissement et de fierté a été soutenu par l'introduction de techniques modernes de vinification. La preuve de cette nouvelle ère nous est donnée par l'augmentation rapide de la production de vins en DOC, y compris la première DOCG du sud, le Taurasi. Le volume de DOC produit s'est réellement multiplié ces dernières années.

Mais la modernisation n'a pas balayé pour autant le respect de la tradition. En Campanie, une majorité de producteurs tache d'utiliser autant que possible les cépages locaux, y compris des cépages qui remontent à l'Antiquité.

Le plus noble des cépages rouges est l'Aglianico, qui participe au Taurasi ainsi qu'au Falerno del Massico et bien d'autres. Le Taurasi a été surnommé le « Barolo du sud », du fait de son importance et de sa capacité de vieillissement, bien qu'il ait sans conteste un style propre.



Le cépage Greco, très répandu dans les provinces du sud, atteint des sommets avec le Greco di Tufo. Le Fiano, apprécié des romains, est à la base de l'inimitable Fiano di Avellino. Le Falanghina, qui semble avoir été à l'origine de la version blanc du Falernian, est devenu le cépage le plus développé de la région.

Les DOCs de Campanie comprennent également les îles de légende Capri et Ischia, ainsi que la Penisola Sorrentina (plus connue pour ses citrons) et la Costa d'Amalfi qui présente des vignobles en terrasse tout le long de la côte entre Sorrente et Amalfi.



Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1993



Cantina Vesevo

Campania

VESEVO



Greco di Tufo

DOCG

100% Greco bianco

750 ml
32,00 €



Falanghina

Falanghina Beneventano
IGT

100% Falanghina

750 ml
32,00 €



Ensis

Taurasi
DOCG

100% Aglianico

750 ml
72,00 €



Aglianico

Falanghina Beneventano
IGT

100% Aglianico

750 ml
36,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1993



Azienda Agricola Filadoro

Campania

FILADORO



Santàri

Fiano di Avellino
DOCG

100% Fiano

750 ml
48,00 €



Greco di Tufo

DOCG

100% Greco

750 ml
34,00 €



Benevento Falanghina

IGT

100% Falanghina

750 ml
32,00 €



Irpinia

Aglianico
DOC

100% Aglianico

750 ml
35,00 €



Fiano di Avellino

DOCG

100% Fiano

750 ml
33,00 €



Taurasi

DOCG

100% Aglianico

750 ml
69,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE

Calabria

Catanzaro est la capitale administrative de la Calabre, dont les autres provinces sont Cosenza, Crotone, Reggio di Calabria et Vibo Valentia. La Calabre est la dixième plus grande région d'Italie avec une superficie de 15 080 km² et une population 2,1 millions d'habitants. Les vignobles couvrent 31 600 ha dont 3 600 ha en DOC avec une production annuelle de 0,8 millions d'hl, incluant 4% en DOC dont 90% est du vin rouge.

*La Calabre, qui forme l'orteil de la botte italienne, est une région essentiellement montagneuse marquée par des microclimats variés entre les collines côtières ensoleillées le long des mers et les frimas des hauteurs des monts Sila et Aspromonte. Deux cépages d'origine grecque dominent (Gaglioppo en rouge, le Greco en blanc) bien que les types de vins qu'ils produisent peuvent varier grandement d'un endroit à l'autre. Le plus connu des vins de Calabre est le Cirò qui est élaboré dans les petites collines le long de la côte ionienne entre les anciennes cités grecques de Sybaris et Kroton (de nos jours, Sibari et Crotone). La légende locale veut que le Cirò soit directement issu du Krimisa, le vin que les athlètes calabrais buvaient pour célébrer leurs victoires lors des Olympiades antiques. Récemment le Cirò a pris des touches contemporaines du fait de méthodes modernes d'élevage des vignes et une vinification à température contrôlée a permis de diminuer le taux d'alcool (ainsi que sa propension à l'oxydation) faisant un vin plus rond, plus généreux en fruit et d'un bouquet plus frais. Le Cirò classique est un vin rouge dont la version Riserva a un potentiel de vieillissement qui peut dépasser une dizaine d'année pour certains millésimes. Il existe aussi un rosé à boire jeune et un blanc élaboré à partir de raisins Greco qui peut montrer une fraîcheur impressionnante. Le Melissa, une zone DOC adjacente, fait des vins rouges et blancs similaires au Cirò. Cependant les vins rouges faits à partir du même Gaglioppo venant d'altitudes plus élevées sont plus légers en corps et couleur. Des expérimentations récentes ont également montré une classe inattendue pour des vins rouges issus de cépage Magliocco, ainsi qu'un style convaincant avec du Cabernet Sauvignon. Le Chardonnay et le Sauvignon se sont aussi montrés très prometteurs sur les collines calabraises. **Parmi les blancs, le rare Greco di Bianco s'affirme comme** un vin blanc moelleux aussi exquis que rare. Elaboré à partir d'un cépage local de Greco qui pousse près de la côte ionienne autour de la ville de Bianco, il a une texture riche et veloutée ainsi qu'un intrigant arome citronné.*



Cirò

DOC Bianco

100% Greco bianco

750 ml
29,00 €



Donna Giovanna

Calabria Bianco IGT

100% Greco bianco

750 ml
48,00 €



Prima Fila

Calabria Bianco IGT

50% Pecorello
50% Chardonnay

750 ml
39,00 €



Madre Goccia

Calabria Bianco IGT

- Chardonnay
- Greco bianco

750 ml
37,00 €

Mulino Bianco
DISTORANTE



Tenuta Iuzzolini

Calabria

TENUTA IUZZOLINI



Cirò

DOC Rosato

100% Gaglioppo

750 ml
29,00 €



Lumare

Calabria Rosato IGT

Gaglioppo
Cabernet Sauvignon

750 ml
32,00 €



Cirò

DOC Rosso Classico

100% Gaglioppo

750 ml
32,00 €



Principe Spinelli

DOC Cirò Rosso Classico

100% Gaglioppo

750 ml
36,00 €



Maradea

DOC Cirò Rosso Classico
Superiore
«RISERVA»

100% Gaglioppo

750 ml
50,00 €



Paternum

Calabria Rosso IGT

100% Magliocco

750 ml
110,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE



Tenuta Iuzzolini

Calabria

TENUTA IUZZOLINI



SERVI FRAIS

Belfresco

Calabria IGT Rosso

100% Gaglioppo

750 ml
29,00 €



Muranera

Calabria IGT Rosso

Cabernet Sauvignon
Merlot
Gaglioppo
Magliocco

750 ml
45,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1999

Emilia-Romagna

Bologne est la capitale administrative de l'Emilie Romagne, dont les autres provinces sont Ferrara, Forli, Modène, Parme, Piacenza, Ravenne, Rimini et Reggio nell'Emilia.
L'Emilie Romagne est la sixième plus grande région d'Italie par la superficie (22 100 km²) et la huitième par la population (4 millions d'habitants). Les vignobles couvrent 62 300 ha dont 29 900 ha en DOCG / DOC. La production annuelle de 6,8 millions d'hl, incluant 14% en DOCG/DOC dont 75% de vin rouge.

L'Emilie Romagne, comme son nom composé le révèle, est constituée de deux secteurs distincts qui se rejoignent plus ou moins à la capitale, Bologne. A l'ouest se trouve l'Emilie, avec ses villes prospères posées comme des joyaux le long de l'antique Via Emilia : Modène, Reggio, Parme, Fidenza, Fiorenzuola, juqu'à Piacenza sur le Po.

A l'est de Bologne se trouve la Romagne avec les villes de Faenza, Forli, Cesena, Ferrara, Ravenne et le lieu de villégiature Rimini sur la mer Adriatique.
Les vins d'Emilie Romagne peuvent être considérés comme les moins conventionnels de ceux du nord, différents en tous points de ceux de ses voisins, d'un style assez complaisant mais toujours individualistes.
En Emilie, le vin principal est le Lambrusco, tout en nuances mousseuses du pourpre au rosé, fait à partir de raisins élevés dans de hautes treilles, essentiellement dans les plaines au sud du Po. Les vins de Romagne sont surtout issus de Sangiovese, Trebbiano et Albana, le cépage qui contribue à la première DOCG de blanc d'Italie.
Le Lambrusco est produit en volume dans les quatre zones DOCs autour de Modène et de Reggio. La majeure partie du Lambrusco expédié à l'étranger est demi-doux (amabile) ou doux alors que ce qui est consommé sur place est sec, et pas toujours issu d'une DOC. En effet, le sec authentique est considéré comme l'accord parfait avec la riche cuisine régionale, mais il faut noter que bien peu d'amateurs à l'étranger ont eu l'occasion de goûter ce vin dans ce style.
Même les collines d'Emilie ont tendance à mousser. Les vignobles dans les contreforts des Appenins, au sud, donnent des vins blancs festifs à base de Malvasia, Trebbiano et Ortugo et des rouges acidulés issus de Barbera et Bonarda. Mais il existe une tendance certaine dans les zones DOCs des Colli Piacentini, Colli Bolognesi et Colli di Parma a faire du vin tranquille et, d'une certaine façon, sérieux, à partir de cépages tels que Sauvignon, Chardonnay, Pinots, Barbera, Cabernet et Merlot. Les conditions naturelles favorisent les vins en profondeur et finesse, mais le marché semble privilégier les poids légers.
En Romagne, les plaines du bassin du Po entre Ferrara et Ravenne sont renommées pour les fruits, les légumes et des vignes très productives, la plupart d'entre elles servant de matière première à des vins de mélange. Les collines au sud d'Imola, Faenza, Forli, Cesena et Rimini sont connues pour des vins issus du cépage local Albana, Sangiovese et Trebbiano qui portent tous le nom de Romagna.
L'Albana di Romagna, qui est apparu en 1987 comme la première DOCG de vin blanc en Italie, est le plus souvent sec et tranquille avec un arrière goût d'amande et occasionnellement une certaine complexité. La meilleure expression de l'Albana est probablement sous sa forme « passito » (passerillé) issu de grappes partiellement séchées. Les versions traditionnelles, en moelleux ou pétillant, sont habituellement consommées localement. Le cépage Trebbiano de Romagne, différent des autres cépages du même nom, est presque toujours léger et frais, qu'il soit tranquille ou pétillant, avec une fragilité qui le rend meilleur dans sa jeunesse.



Le cépage préféré des Romagnols est le Sangiovese, habituellement un rouge robuste avec un certain charme dans ses aromes fruités. Mais de plus en plus de producteurs de Sangiovese élaborent des vins de garde d'une plus grande profondeur de bouquet et d'arome et une réelle capacité de vieillissement harmonieux.
En Romagne, les tendance favorise le Sauvignon, le Chardonnay, les Pinots et le Cabernet. Mais plusieurs producteurs font d'importants efforts pour développer des races supérieures de Sangiovese et d'Albana, tout en montrant un intérêt naissant pour des vins locaux qui restent rares comme les DOCs de vins blancs Pagadebit ou de vins rouges Cagnina et Bosco Eliceo Fortana.

Mulino Bianco RISTORANTE SINCE 1993



Folesano

Emilia-Romagna

FOLESANO
San Silvestro



Gariete

Emilia IGT Bianco - Bio

100% Albana

750 ml
33,00 €



Conti di Panico

Emilia IGP - Bio

100% Sangiovese

750 ml
33,00 €



Guidesco

Colli Bolognesi DOC - Bio

100% Merlot

750 ml
58,00 €

16

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1959

Marche

Ancone est la capitale administrative des Marches, dont les autres provinces sont Ascoli Piceno, Macerata et Pesaro-Urbino.
C'est la quinzième plus grande région d'Italie par la superficie (9 700 km²) et la treizième par la population (1,5 millions d'habitants).
Les vignobles couvrent 24 900 ha dont 10 400 ha en DOC.
La production annuelle de 1,7 millions d'hl, incluant 25% en DOC dont 70% de vin blanc

Le Verdicchio est l'ambassadeur des vins de cette plaisante région côtière de l'Adriatique, où la dévotion ancestrale aux vins blancs n'obscurcit plus les mérites grandissant de ses vins rouges.

La DOC Castelli di Jesi, qui couvre un vaste ensemble de collines à l'ouest du port d'Ancône, est le berceau du Verdicchio dont le signe de reconnaissance était les bouteilles vertes en forme d'amphores. Mais les producteurs ont récemment créé une nouvelle image du Verdicchio qui est désormais un vin blanc avec un caractère spécifique qui s'affirme encore plus dans les bouteilles standard.
La classe s'est élevée si rapidement que même les vins toujours vendus dans des amphores en forme de sablier semblent un cran au dessus du niveau général des vins blancs populaires. Le Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico est considéré comme le premier choix de vin à servir pour accompagner du poisson. Certains producteurs font des vins qui développent une si impressionnante profondeur et complexité avec l'âge que le Verdicchio est de plus en plus classé parmi les plus nobles cépages blancs d'Italie.

Le Verdicchio di Matelica, élevé en petites quantités dans une région montagneuse, peut avoir plus de corps et de force que les vins de Jesi. Les Verdicchio des deux zones DOCs font également des vins pétillants par prise de mousse en cuve close et aussi, occasionnellement, par la méthode plus classique de prise de mousse en bouteille.
La récente DOC Esino qui coïncide en partie avec les deux zones de Verdicchio produit à la fois de blancs et des rouges, en général assez frais et fruités. Les autres vins de la région, notamment le Bianchello del Metauro et le Falerio dei Colli Ascolani, sont généralement légers et un peu acidulé et accompagnent très bien les fruits de mer.

Les vins rouges des Marches sont basés principalement sur les cépages Sangiovese et Montepulciano, quelquefois mélangés. Le plus important en terme de volume est le Rosso Piceno, dominé par le Sangiovese. Il est issu d'une zone DOC couvrant presque tout le flanc est de la région, s'étirant d'Ascoli Piceno au sud jusqu'à Senigallia au nord d'Ancône le long de l'Adriatique.
Le Rosso Conero, dominé par le Montepulciano, est encore plus apprécié, grâce à l'engagement de qualité montré par les principaux producteurs. Il est originaire des flancs du massif Conero au sud d'Ancône. Les Rosso Conero et Rosso Piceno sont généralement élaborés pour être dégustés dans les deux à quatre ans alors qu'ils sont encore ronds et frais. Notons que certains producteurs font des vins qui vieillissent remarquablement bien dans certains millesimes



(quelquefois jusqu'à dix ans et plus).

La partie nord de la région est la zone DOC de Colli Pesaresi où le vin principal est un Sangiovese qui a une ressemblance assez forte avec ses voisins d'Emilie Romagne.
Le cépage Lacrima est un cépage original cultivé presque exclusivement dans la zone de Morro d'Alba qui donne un vin assez corsé, passablement fruité avec des aromes marqués de baies sauvages.
Bien que l'on se concentre essentiellement sur les cépages locaux, des résultats récents avec des cépages extérieurs comme le Cabernet Sauvignon, le Merlot, le Chardonnay et le Sauvignon ont montré de grandes promesses sur les collines tempérées des Marches.

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1995



Cológnola Tenuta Musone

Marche

Cológnola TENUTA MUSONE



Via Condotto

Verdicchio dei Castelli di Jesi
DOC Classico Superiore

100% Verdicchio

750 ml
30,00 €



Labieno

Verdicchio dei Castelli di Jesi
DOC Classico Riserva

100% Verdicchio

750 ml
44,00 €



Ghiffa

Verdicchio dei Castelli di Jesi
DOC Classico Superiore

100% Verdicchio

750 ml
36,00 €



Incauto

Verdicchio dei Castelli di Jesi
DOC Classico Superiore
Bio

100% Verdicchio

750 ml
38,00 €

CERTIFICATO BIOLOGICO ICEA

Mulino Bianco RISTORANTE SINCE 1993

Piemonte

Turin est la capitale administrative du Piémont, dont les autres provinces sont Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Verbano - Cusio - Ossola et Vercelli.

C'est la deuxième plus grande région d'Italie par la superficie (25 400 km²) et la cinquième par la population (5,3 millions d'habitants).

Les vignobles couvrent 59 000 ha dont 43 700 ha en DOCG / DOC.

La production annuelle est de 3,1 millions d'hl, incluant 80% en DOCG/DOC dont 65% de vin rouge.

Le Piémont est avant tout célébré pour ses vins rouges, aux premiers rangs desquels le Barolo et le Barbaresco. Mais le plus connu des vins de la région bien sûr reste le pétillant et doux vin blanc d'Asti.

Une très large majorité des vins du Piémont sont issus de cépages locaux. A côté du noble Nebbiolo, source du Barolo, du Barbaresco, du Gattinara et du Ghemme, qui sont tous des DOCGs, la Barbera est le plus populaire pour les vins rouges, suivi du Dolcetto qui est apprécié pour sa rondeur. Le Brachetto fait un aromatique rouge pétillant qui se retrouve sous le statut de DOCG en tant que Brachetto d'Acqui. Enfin, le Freisa et le Grignolo mènent la danse des autres rouges régionaux.

Les blancs sous appellation représentent quand même près d'un tiers de la production. Tout d'abord, l'Asti, dont la DOCG s'applique tant au mousseux Asti Spumante qu'au Moscato d'Asti plus légèrement pétillant. Avec une production annuelle de près de 60 millions de litres, l'Asti se classe second derrière le Chianti en terme de volume pour les vins classés. Une autre star bien établie est le Gavi, un blanc sec élaboré à partir du cépage local Cortese et qui s'est récemment ajouté à la liste des DOCGs.

Le Piémont, la plus occidentale des régions d'Italie avec ses fontières avec la France et la Suisse, est bordé par les Alpes et les Apennins, ce qui explique l'origine de son nom : « pied des monts ». Bien qu'il ne se classe que septième en terme de production parmi les régions d'Italie, le Piémont est quand même considéré comme un géant du vin Italien.

Le Piémont dispose du plus grand nombre de zones DOCGs et DOCs avec un total de 50 et est fier d'être la région avec la plus forte proportion de vins classés. Il n'y a pas d'IGT.

Le climat est rude d'après les standards italiens, avec des saisons très marquées. L'hiver est froid avec beaucoup de neige. L'été est chaud et sec. Le printemps et l'automne sont tempérés, voire frais avec des brumes au temps des vendanges.

Une majorité des vignobles de la région sont situés dans les collines des Langhe et de Monferrato, qui sont connectées aux Apennins par le sud est. Mais plusieurs vins d'importance sont également issus des contreforts des Alpes au nord entre le lac Majeur et le Val d'Aoste.

Le point central de la production de grands vins est la ville d'Alba sur la rivière Tanaro. Dans les collines toutes proches des Langhe, on produit environ 6 millions de bouteilles par an de Barolo « roi des vins, vin des rois », alors que le Barbaresco, qui beaucoup d'expert considèrent comme son égale, n'atteint que rarement 2,5 millions de bouteilles annuellement. Les deux sont issus du cépage Nebbiolo, qui leur donne une structure puissante qui les rend capables de s'améliorer pendant de nombreuses années comme les excellents millésimes 2000, 1999, 1998, 1997, 1996, 1990, 1989, 1985 et 1982.

Bien que les vignerons piémontais ont été parmi les premiers à expérimenter des cépages étrangers tels que le Cabernet ou le Pinot dès le XIXème siècle, ces vins n'ont plus les faveurs du public. Assez récemment, le Cabernet Sauvignon, les Pinot Bianco et Nero et, particulièrement, le Chardonnay ont montré certaines promesses. La DOC régionale Piemonte s'applique en partie à des vins mousseux issus de Chardonnay, Pinots et autres cépages. Pourtant, comme les amateurs l'ont noté, même ces vins issus de cépages étrangers ont une touche indéniablement piémontaise.



Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1993



Prunotto

Piemonte

Prunotto



Bansella

Nizza DOCG

100% Barbera

750 ml
48,00 €



Barolo

DOCG

100% Nebbiolo

750 ml
115,00 €



Occhetti

Nebbiolo d'Alba DOC

100% Nebbiolo

750 ml
58,00 €



Costamiòle

Nizza Riserva DOCG

100% Barbera

750 ml
105,00 €



Barbaresco

DOCG

100% Nebbiolo

750 ml
89,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1995



Cossetti

Piemonte

COSSETTI



Gavi di Gavi

DOCG

100% Cortese

750 ml
36,00 €



SERVI FRAIS

Brachetto d'Acqui

DOCG «Theo»
Vin pétillant

100% Brachetto

750 ml
30,00 €



Barbera d'Asti

Gelsomora D.O.C.G.

100% Barbera

750 ml
33,00 €



Nizza

Barbera d'Asti Superiore
DOCG

100% Barbera

750 ml
56,00 €



La Vigna Vecchia

Barbera d'Asti
DOC

100% Barbera

750 ml
36,00 €



Barbaresco

DOCG

100% Nebbiolo

750 ml
75,00 €

Mulino Bianco RISTORANTE



Cossetti

Piemonte

COSSETTI



Barolo

DOCG

100% Nebbiolo

750 ml
72,00 €



Dolcetto d'Asti

DOC GELSOMORA

100% dolcetto

750 ml
35,00 €



Grignolino d'Asti

DOC GELSOMORA

100% Grignolino

750 ml
35,00 €



Nebbiolo d'Alba

DOC RENOVO

100% nebbiolo

750 ml
39,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE

Friuli

Trieste est la capitale administrative du Frioul Vénétie Julienne, dont les autres provinces sont Gorizia, Pordenone et Udine.
Le Frioul est la dix-septième plus grande des vingt régions d'Italie avec une superficie 9 900 km² et la quinzième par la population 1,2 millions d'habitants.
Les vignobles couvrent 18 600 ha dont 12 800 ha en DOC avec une production annuelle de 1,2 millions d'hl, incluant 60% en DOC dont 60% est du vin blanc.

Compacte, située au nord de l'Adriatique et en contact avec la Slovénie et l'Autriche, la région du Frioul - Vénétie Julienne fait la pluie et le beau temps pour les vins blancs italiens modernes. Sélectionant parmi les honorables cépages locaux et l'ensemble des cépages internationaux, les frioulans ont appliqué des techniques vinicoles et une onologie avant-gardiste à la production de vins blancs très haut de gamme, ainsi qu'à quelques éminents vins rouges

Le Frioul a deux zones DOCs exceptionnelles côte à côte le long de la frontière avec la Slovénie entre Gorizia et Tarcento : le Collio Goriziano et le Colli Orientali del Friuli. L'échange d'air entre les Alpes et la Mer Adriatique a créé un habitat extrêmement favorable aux vignes sur les pentes en terrasses appelées ronchi. Carso est aussi une zone unique dans les collines surplombant le port et la ville de Trieste. Les six autres zones DOCs couvrent des collines basses et des plaines, et la qualité est plutôt bonne en particulier l'Isonzo, qui soutient la comparaison avec le Collio et le Colli Orientali pour certains vins.

Les vins de cépage dominent la multitude de vins compris dans les neuf zones DOCs du Frioul. Seule la zone du Friuli Grave est d'importance d'après les standards italiens, car elle produit quelque 30 millions de litres par an.

Le Frioul s'est construit une réputation en Italie et à l'étranger pour ses vins blancs faits par des domaines de dimensions réduites. Les blancs ont longtemps été dominés par le Tocai Friulano, un cépage de la famille du Sauvignon Vert ou Sauvignonasse. Cependant un arrêt récent de la Cour Européenne l'a obligé a changer de nom pour qu'on ne le confonde pas avec le Tokay de Hongrie, qui est pourtant le nom d'un vin et non d'un cépage.



Le style des vins blancs frioulans favorise la fraîcheur et le fruité, avec des aromes et des goûts qui expriment clairement les cépages d'origine. Certains vignerons les considèrent trop purs et linéaires pour tirer quelconque bénéfice d'un vieillissement en fûts. Mais il y a des exceptions à la règle et certains vins blancs gagnent en profondeur et complexité en étant mélangés et vieillis en fûts de chênes.

Les rouges frioulan étaient traditionnellement légers et fruités, meilleurs à boire dans les deux à cinq ans après la vendange. Ce style s'appliquait au Merlot, prédominant, et au Cabernet Franc, de même qu'au Pinot Nero et à l'honorable cépage local Refosco.



Mais certains vignerons ont élevé la structure et les nuances en mélangeant le Cabernet Sauvignon, le Merlot et d'autres cépages et en les faisant vieillir en petits fûts de chênes.

Les frioulans ont montré une tendance à remettre au goût du jour des cépages qui avaient été négligés. Pour preuve, le Picolit qui était l'un des meilleurs vins moelleux vers 1800 et avait la faveur des cours royales de l'Europe, notamment les Habsbourg. En dépit de faibles rendements, le Picolit revient. De même que le Verduzzo qui fait un vin de dessert raffiné à un endroit nommé Ramandolo dans les Colli Orientali. Le Ribolla Gialla a également bénéficié de nouvelles techniques pour en faire un vin blanc sec de caractère.

Parmi les rouges, on trouve le cépage Refosco, aussi connu sous le nom de Terrano, qui peut donner naissance à un vin léger et fruité ou à un vin élaboré pour vieillir.

Mulino Bianco
DISTORANTE
SINCE 1993



Azienda Agricola Muzic

Friuli

MUZIC
SAN FLORIANO DEL COLLIO



Pinot Grigio

Collio DOC

100% Pinot Grigio

750 ml
39,00 €



Stare Brajde

Collio Bianco DOC

50% Tocai Friulano
30% Malvasia Istriana
20% Ribolla Gialla

750 ml
58,00 €



Chardonnay

Collio DOC

100% Chardonnay

750 ml
39,00 €



Sauvignon "Pajze"

Collio DOC

100% Sauvignon

750 ml
43,00 €



Cabernet Sauvignon

Collio DOC

100% Cabernet Sauvignon

750 ml
42,00 €



Merlot

Friuli Isonzo DOC

100% Merlot

750 ml
42,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE



Italo Cesco n

Friu li

MUZIC
SAN FLORIANO DEL COLLIO



Malvasia

DOC Collio



100 % Malvasia Istriana

750 ml
39,00 €



Mulino Bianco
DISTRIBUTORE

Puglia

Bari est la capitale administrative des Pouilles, dont les autres provinces sont Brindisi, Foggia, Lecce et Tarente.
C'est la septième plus grande région d'Italie par la superficie (19 360 km²) et par la population (4,1 millions d'habitants).
Les vignobles couvrent 132 000 ha dont 23 900 ha en DOC.
La production annuelle est de 7,9 millions d'hl, incluant 4% en DOC dont un peu plus de vin rouge que de vin blanc

Les Pouilles, le talon de la botte italienne, est une région de production de vin prolifique. Dans le passé, cette région a souvent surpassé la Sicile et la Vénétie en volume, mais l'ancien surnom des Pouilles comme « cellier de l'Europe » n'a plus grande signification.
Comme les marchés traditionnels pour les vins lourds et forts ont fortement diminué, les producteurs locaux mettent de plus en plus l'accent sur des vins de première qualité. Certains proposent maintenant de bons voire d'excellents vins rouges, blancs et rosés secs et bien équilibrés, ainsi que des vins doux tous élaborés à partir d'une grande variété de cépages, tant locaux qu'étrangers.
Les Pouilles ont 25 zones de DOC, bien plus que n'importe quelle autre région du sud, cependant, de même que ses voisins, elles ne produisent qu'un faible pourcentage de vins sous appellation (un peu plus de 2%). En dépit d'une rapide amélioration, les vins des Pouilles ont encore a établir une réputation d'excellence bien qu'ils soient déjà grandement appréciés à l'étranger.
Les Pouilles peuvent être grossièrement séparées en deux grands secteurs viticoles par une ligne imaginaire allant de Brindisi à Tarente. Au nord de cette ligne, le sol est vallonné et le climat tempéré, même frais dans certaines hauteurs sur le plateau de Murge. Les vins secs de ce secteur ont une force modérée avec une fruité impressionnant, une bonne acidité et un bouquet ample.
Les vins rouges sont généralement élaborés à partir des cépages locaux Uva di Troia ou Bombino Nero, ainsi que des cépages Montepulciano et Sangiovese. Les blancs sont dominés par le cépage Verdeca, bien que les cépages Bianco d'Alessano, Malvasia, Trebbiano et Bombino Bianco soient également mis à contribution.
La DOC majeure du nord des Pouilles est le Castel del Monte, la seule appellation qui a une réelle réputation internationale. Elle produit un rosé agréable et un rouge généreux qui peut être bon jeune mais qui gagne en stature en vieillissant. Un peu plus au nord, l'accent est mis sur les vins rouges avec des DOCs telles que le Rosso Canosa, le Rosso Barletta et le Rosso di Cerignola.



Varvaglione Vigne & Vini

Puglia

Varvaglione
VIGNE&VINI



Primadonna

Chrdonnay Puglia
IGP

100% Chardonnay

750 ml
34,00 €

Juste au nord de la ligne Brindisi - Tarente les vins blancs dominent, en particulier ceux de la vallée d'Itria (avec les DOCs de Locorotondo et Martina Franca) et qui est la région des maisons à toit conique appelées « trulli ». Dans tout le secteur, on expérimente actuellement des cépages internationaux comme le Chardonnay, le Pinot Blanc et le Sauvignon pour les vins blancs, ainsi que le Cabernet, le Merlot, le Malbec et le Pinot Noir pour les vins rouges.
Au sud de la ligne Brindisi - Tarente c'est le Salento, une péninsule assez plate qui s'étend entre les mers Adriatique et Ionienne jusqu' au point le plus oriental de l'Italie. Bien que chaud, le climat n'est pas torride grâce aux courants marins et aux vents qui soufflent à travers l'Adriatique en provenance des Balkans.

Mulino Bianco
RISTORANTE

Varvaglione Vigne & Vini

Puglia

Varvaglione VIGNE & VINI



Moi

Verdeca del Salento
IGP

100% Verdeca

750 ml
30,00 €



Moi

Chardonnay di Puglia
IGP

100% Chardonnay

750 ml
30,00 €



12 e Mezzo

Malvasia del Salento
IGP

100% Malvasia del Salento

750 ml
32,00 €



12 e Mezzo

Bianco Puglia IGP
BIO

60% Chardonnay
20% Fiano
20% Malvasia

750 ml
34,00 €



Marfi

Chardonnay Sauvignon
Puglia IGP

- Chardonnay
- Sauvignon

750 ml
34,00 €



Margrande

Fiano del Salento
IGP

100% Fiano del Salento

750 ml
34,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1995



Varvaglione Vigne & Vini

Puglia

Varvaglione VIGNE & VINI



12 e Mezzo

Rosato del Salento
IGP

100% Negroamaro

Vin légèrement pétillant

750 ml
29,00 €



Susumaniello

IGP Rosato

100% Susumaniello

750 ml
29,00 €



Moi

Rosato del Salento
IGP

100% Negroamaro del Salento

750 ml
30,00 €



Idea

Rosa di Primitivo
IGP

100% Primitivo

750 ml
32,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE



Varvaglione Vigne & Vini

Puglia

Varvaglione VIGNE & VINI



Moi

Primitivo Puglia IGP

100% Primitivo

750 ml
30,00 €



Moi

Primitivo di Manduria
DOP

100% Primitivo di Manduria

750 ml
39,00 €



12 e Mezzo

Primitivo Puglia IGP
BIO

100% Primitivo

750 ml
36,00 €

Mulino Bianco RISTORANTE



Varvaglione Vigne & Vini

Puglia

Varvaglione VIGNE & VINI



Papale Rosso

Primitivo di Manduria
DOP

100% Primitivo di Manduria

750 ml
36,00 €



Salice

Salice Salentino
DOP

80% Negroamaro
20% Malvasia Nera

750 ml
36,00 €



Papale «Linea Oro»

Primitivo di Manduria
DOP

100% Primitivo di Manduria

375 ml
33,00 €

750 ml
65,00 €



Cosimo Varvaglione

COLLEZIONE PRIVATA
Negroamaro del Salento
IGP

100% Negroamaro

750 ml
72,00 €



Schiaccianoci

Negroamaro del Salento
IGP

100% Negroamaro del Salento

750 ml
36,00 €



Tatu

Primitivo del Salento
IGP

90% Primitivo
10% Aglianico

750 ml
32,00 €

Mulino Bianco RISTORANTE



Varvaglione Vigne & Vini

Puglia

Varvaglione
VIGNE & VINI



1921

Primitivo di Manduria DOP

100% Primitivo di Manduria

750 ml
79,00 €



Susumaniello

IGP Rosso Salento

100% Susumaniello

750 ml
34,00 €



Cosimo Varvaglione

Primitivo di Manduria DOP

100% Primitivo di Manduria

750 ml
75,00 €



Paralupi

IGP Rosso di Puglia

Primitivo
Negroamaro
Malvasia

750 ml
36,00 €



Il Cardinale «Linea Oro»

Primitivo di Manduria DOP

100% Primitivo di Manduria

750 ml
65,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE



Cantine Diomede

Puglia



Lama di Pietra

Chardonnay
Puglia IGT

100% Chardonnay

750 ml
33,00 €

Les vins traditionnels du Salento sont puissants, d'un rouge profond issus de cépages Primitivo, Negroamaro et Malvasia Nera. Mais de plus en plus d'attention est donnée aux rouges et rosés plus frais, de même qu'à d'inattendus vins blancs brillants et fruités.
Le cépage Primitivo di Manduria, un des plus anciens du Salento, est de la famille du Zinfandel de Californie. Bien qu'il ait servi à faire des vins de mélange, une nouvelle vague de producteurs a montré que le Primitivo pouvait avoir une classe indéniable dans un style qui supporte la comparaison avec ses équivalents américains.
Parmi les nombreuses DOCs du Salento, le Salice Salentino ***se fait en rouge robuste et en rosé raffiné, bien que d'autres*** *appellations comme Squinzano, Brindisi, Alezio et Copertino peuvent produire des vins d'une classe inattendue. L'IGT Salento s'applique à des vins rouges qui portent souvent leur propre nom. Les vins blancs montrent également des promesses, le Chardonnay en particulier, mais le Salento est surtout renommé pour ses rosés savoureux qui se placent parmi les meilleurs d'Italie.*



Lama di Pietra

Nero di Troia
Puglia IGT

100% Nero di Troia

750 ml
34,00 €

Juste au nord de la ligne Brindisi - Tarente les vins blancs dominent, en particulier ceux de la vallée d'Itria (avec les DOCs de Locorotondo et Martina Franca) et qui est la région des maisons à toit conique appelées « trulli ». Dans tout le secteur, on expérimente actuellement des cépages internationaux comme le Chardonnay, le Pinot Blanc et le Sauvignon pour les vins blancs, ainsi que le Cabernet, le Merlot, le Malbec et le Pinot Noir pour les vins rouges.
Au sud de la ligne Brindisi - Tarente c'est le Salento, une péninsule assez plate qui s'étend entre les mers Adriatique et Ionienne jusqu' au point le plus oriental de l'Italie. Bien que chaud, le climat n'est pas torride grâce aux courants ***marins et aux vents qui soufflent à travers l'Adriatique en*** *provenance des Balkans.*



Canace

Nero di Troia
Puglia IGT

100% Nero di Troia

750 ml
65,00 €

Les vins traditionnels du Salento sont puissants, d'un rouge profond issus de cépages Primitivo, Negroamaro et Malvasia Nera. Mais de plus en plus d'attention est donnée aux rouges et rosés plus frais, de même qu'à d'inattendus vins blancs brillants et fruités.
Le cépage Primitivo di Manduria, un des plus anciens du Salento, est de la famille du Zinfandel de Californie. Bien qu'il ait servi à faire des vins de mélange, une nouvelle vague de producteurs a montré que le Primitivo pouvait avoir une classe indéniable dans un style qui supporte la comparaison avec ses équivalents américains.

Parmi les nombreuses DOCs du Salento, le Salice Salentino ***se fait en rouge robuste et en rosé raffiné, bien que d'autres*** *appellations comme Squinzano, Brindisi, Alezio et Copertino peuvent produire des vins d'une classe inattendue. L'IGT Salento s'applique à des vins rouges qui portent souvent leur propre nom. Les vins blancs montrent également des promesses, le Chardonnay en particulier, mais le Salento est surtout renommé pour ses rosés savoureux qui se placent parmi les meilleurs d'Italie.*



Tomaresca
Puglia



Chardonnay

Chardonnay IGT Puglia

100% Chardonnay

750 ml
45,00 €



SERVI FRAIS

Fichimori

Salento IGT

- Negroamaro
- Syrah

750 ml
33,00 €



Pietrabianca

Chardonnay
Castel del Monte
DOC - Bio

100% Chardonnay

750 ml
68,00 €



Torcicoda

Primitivo Salanto
IGT

100% Primitivo

750 ml
52,00 €



Trentangeli

Rosso Castel del Monte
DOC - Bio

70% Aglianico
20% Cabernet Sauvignon
10% Syrah

750 ml
48,00 €



Masseria Maime

Salento
IGT

100% Negroamaro

750 ml
79,00 €

Cantine San Marzano

Puglia

SAN MARZANO CANTINE



Sessantanni

Primitivo di Manduria
DOP

100% Primitivo

750 ml
68,00 €



Collezione Cinquanta

Vino Rosso d'Italia

50% Negroamaro
50% Primitivo

750 ml
56,00 €



Anniversario 62

Primitivo di Manduria
DOP RISERVA

100% Primitivo

750 ml
68,00 €



Edda

Bianco Salanto
IGP

- Chardonnay
- Autres cépages autochtones

750 ml
39,00 €



F

Negroamaro
IGP Salento

100% Negroamaro

750 ml
68,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE



Terre del Grico

Puglia

terredelgrico



Salice Salentino

DOC

80% Negroamaro
10% Malvasia nera di Lecce
10% Malvasia nera di Brindisi

750 ml
39,00 €



Don Felice

Salento IGT

50% Negroamaro
30% Primitivo
20% Montepulciano

750 ml
45,00 €



Azienda Fantini Farnese

Puglia

FANTINI
FARNESE



Giro

Sangiovese - Merlot
Puglia IGP

70% Sangiovese
30% Merlot

750 ml
35,00 €

Mulino Bianco
DISTOGRANTE

Sardegna

Cagliari est la capitale administrative de la Sardaigne, dont les autres provinces sont Nuoro, Oristano et Sassari.
C'est la troisième plus grande région d'Italie par la superficie (24 090 km²) et la douzième par la population (1,7 millions d'habitants).
Les vignobles couvrent 43 3300 ha dont 7 300 ha en DOCG / DOC.
La production annuelle est de 1,2 millions d'hl, incluant 10% en DOCG / DOC dont 60% est du vin blanc

L'isolement au milieu de la Méditerranée a fait de la Sardaigne la région présentant le plus de typicité. L'histoire de l'île a été influencée autant par les étrangers, en particulier les Espagnols, que par les Italiens continentaux.

Les vins de l'île racontent leur propre histoire, fréquemment avec un accent espagnol. Les vigoureux cépages méditerranéens sont là sous la forme de clones de Moscato et Malvasia, mais plusieurs variétés y sont uniques en Italie comme le Giro, le Cannonau, le Nuragus, le Monica, le Semidano et le Vernaccia di Oristano.

Les Sardes ont récemment réduits drastiquement les vignobles et les volumes de production, et ont amélioré notablement la qualité générale des vins. Parmi les DOC, les blancs prévalent par rapport aux rouges.

La zone de vignobles la plus productive de l'île est le Campidano, la plaine fertile et les collines douces au nord ouest de la capitale et principal port Cagliari. Les vins qui y sont produits portent le nom du cépage (Giro, Malvasia, Monica, Moscato, Nasco et Nuragus) associé à Cagliari.

Les pentes boisées du nord de la péninsule de Gallura et la zone côtière du nord ouest autour de Sassari et Alghero sont renommées pour d'excellents vins blancs. Le Vermentino domine les vins secs, notamment dans la DOCG Vermentino di Gallura, alors que le Torbato se distingue également dans la DOC Alghero. Le Vermentino, un cépage présent également en Ligurie et dans certaines parties de la Toscane, contribue au style de blanc des collines de Gallura bien qu'il puisse être produit dans toute l'île sous l'appellation Sardinia.

Le Moscato peut être soit tranquille soit pétillant, mais il est toujours doux, notamment de Sorso Sennori, des collines de Gallura et de la ville de Templo Pausania dans le nord. Le Malvasia peut être doux, mais il est probablement plus interessant lorsqu'il est sec de la ville de Bosa et des collines de Planargia dans l'ouest de l'île, ainsi que sous l'appellation ***Cagliari. Un autre blanc doux raffiné est le Semidano qui*** *a une DOC sur toute l'île de Sardaigne bien qu'il soit plus réputé venant de la ville de Mogoro.*





Cantina Giuseppe Sedilesu

Sardegna

Le plus typique des vins sardes est probablement le Vernaccia di Oristano. D'un vin d'une origine incertaine issu de la plaine plate et sablonneuse de la rivière Tirso à côté de la ville d'Oristano, il devient un vin ambré comparable au Sherry avec une gamme très riche de nuances en bouquet et aromes.

Le cépage blanc le plus répandu est le Nuragus que l'on pense avoir été amené par les Phéniciens. Son nom dérive des tours préhistoriques en pierre connues sous le nom de nuraghe. Le Nuragus est à l'origine d'un vin blanc sec moderne, léger et vif mais assez peu aromatique.



Les cépages rouges les plus importants de l'île sont le Cannonau, de la famille du Grenache importé d'Espagne, le Carignano et le Monica, également espagnols d'origine. Le Cannonau et le Monica peuvent être sec ou doux, et la tendance à favoriser le sec s'estompe quelque peu. Les vignobles dans la région cotière rugueuse de l'est autour de Nuoro sont renommés pour leur riche Cannonau rouge. Les plus réputés viennent des villes d'Oliena, Jerzu et Dorgali ainsi que des collines cotières du Capo Ferrato. Le Cannonau fait également un bon vin doux, qui peut rappeler le Porto.

Une étoile montante parmi les vins rouges est le Carignano del Sulcis, originaire du sud ouest, où certains domaines ont émergés récemment avec un style particulier. Une curiosité parmi les rouges est Giro de Cagliari, légèrement doux.





Sartiu

Cannonau di Sardegna
DOC - Bio

100% Cannonau di Mamoiada

750 ml
36,00 €



Mamuthone

Cannonau di Sardegna
DOC - Bio

100% Cannonau di Mamoiada

750 ml
46,00 €



Carnevale

Cannonau di Sardegna
DOC - Bio

100% Cannonau di Mamoiada

750 ml
75,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE



Cantina Atzei

Sardegna

ATZEI
CARATTERE SARDO



Saragat

Cannonau di Sardegna
DOC

100% Cannonau

750 ml
30,00 €



Saragat

Vermentino Isola dei Nuraghi
IGP

100% Vermentino

750 ml
28,00 €



Saragat

Monica di Sardegna
DOC

100% Monica

750 ml
30,00 €



Aru

Monica Isola del Nuraghi
IGT

80% Monica
15% Cannonau
5% Bovale

750 ml
62,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE

Sicilia

Palerme est la capitale administrative de la Sicile, dont les autres provinces sont Agrigente, Caltanissetta, Catane, Enna, Messine, Raguse, Syracuse et Trapani.
C'est la plus grande des vingt régions d'Italie par la superficie (25 710 km²) et la quatrième par la population (5,1 millions d'habitants).
Les vignobles couvrent 140 000 ha dont 23 000 ha en DOC.
La production annuelle est de 8,1 millions d'hl, incluant 3% en DOC dont 90% est du vin blanc

La Sicile est une terre de contrastes. Ainsi peut-être n'est-il pas surprenant que cette île ancienne dispose d'une des plus progressistes industries du vin, ni que la région, qui se distinguait pour ses Marsala et Moscato à la fois puissants et doux, s'oriente maintenant vers des vins plus légers et plus fruités, essentiellement blancs mais également rouges.

La Sicile, la plus grande île de la Méditerranée, a plus de vignobles que n'importe quelle autre région d'Italie. Cependant, en se concentrant sur la qualité plutôt sur la quantité, la production de vin a récemment diminuée pour être légèrement en deçà de celle de la Vénétie.

Une grande partie des DOC est représentée par le Marsala, un vin créé il y a deux siècles par les négociants anglais. Le Marsala reste la fierté de la Sicile en dépit sa banalisation liée à son utilisation en matière de cuisine ou son aromatisation avec divers sirops. Il connaît depuis peu un regain d'intérêt parmi les connaisseurs, qui favorisent le Marsala Vergine sec et le Superiore Riserva aux aromes chaudement complexes qui le place parmi les meilleurs vins fortifiés d'Europe.

La seule autre DOC produite en quantité significative en Sicile est le pale et sec Bianco d'Alcamo, qui fait maintenant partie de l'appellation plus large Alcamo. Le Moscato di Pantelleria, issu de l'île au large des côtes tunisienne, est parmi les plus riches et les plus estimés des vins doux italiens dans ses versions Naturale et Passito Extra. Le Malvasia delle Lipari, les îles volcaniques Eoliennes est un vin de dessert aussi rare qu'exquis.

Le vin blanc sec et le vin rouge de l'Etna, dont les vignes se situent sur les pentes du volcan, peuvent montrer de la classe, de même que le rouge pâle bien que puissant Cerasuolo di Vittoria. La production des autres DOCs traditionnelles comme le Faro, rouge sec, et les Moscatos de Noto et de Syracuse, doux, a été minime ces derniers temps. Mais le volume de vin de première qualité est certain d'augmenter prochainement avec l'addition récente à la liste des DOC des appellations Contessa Entellina, Eloro, Menfi, Sciacca, Sambuca di Sicilia, Contea di Sclafani et Santa Magherita Belice.

Certains vins de plusieurs producteurs siciliens de renom n'ont pas eu la classification en DOC, bien que la plupart d'entre eux sont maintenant couverts par l'appellation IGT Sicilia ou d'autres appellations. On parle d'ailleurs de créer une DOC qui couvrirait la totalité de la région de la Sicile.

Près de 75% des vins de Sicile sont produits par des coopératives, et un nombre de plus en plus important de domaines privés s'applique à créer des vins de première qualité. Les méthodes d'élevage de la vigne dans les collines ensoleillées et bien tempérées ont été modifiées pour réduire les rendements afin de faire des vins avec un réel caractère et une individualité. Récemment des maisons importantes d'Italie du Nord et du Centre ont investi dans des vignobles sur l'île.



Usulea

Nero d'Avola
Sicilia DOC

100% Nero d'Avola

750 ml
28,00 €



Usulea

Merlot
Terre Siciliane IGT

100% Merlot

750 ml
28,00 €



Cantine Cellaro

Sicilia

CANTINE CELLARO



Lumà

Grillo
Terre Siciliane IGT

100% Grillo

750 ml
29,00 €



Micina

Terre Siciliane IGT

100% Nerello Mascalese

750 ml
36,00 €



Lumà

Nero d'Avola
Terre Siciliane IGT

100% Nero d'Avola

750 ml
33,00 €



Due Lune

Sicilia IGT

60% Nero d'Avola
40% Nerello Mascalese

750 ml
62,00 €



Lumà

Syrah
Terre Siciliane IGT

100% Syrah

750 ml
33,00 €



Vanità

Nero d'Avola
Terre Siciliane IGT - Bio

100% Nero d'Avola

750 ml
33,00 €

Mulino Bianco
DISTODANTE
SINCE 1959



Ferreri
Sicilia

Ferreri



Catarratto

Sicilia IGT

100% Catarratto

375 ml	750 ml
18,00 €	34,00 €



Nero d'Avola

Sicilia IGT

100% Nero d'Avola

375 ml	750 ml
19,50 €	38,00 €



Inzolia

Sicilia IGT

100% Inzolia

750 ml
35,00 €



Cabernet Sauvignon

Sicilia IGT

100% Cabernet Sauvignon

750 ml
36,00 €

Les cépages internationaux comme le Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon et les Pinots ont montré de vraies promesses. Toutefois certains des meilleurs vins de l'île restent issus des cépages locaux notamment de Nero d'Avola (ou Calabrese), Nerello Mascalese et Perricone (ou Pignatello) pour les rouges, et Inzolia et Grecanico pour les blancs. La Sicile a pris la tête dans la production de vin dans le Sud moderne, les producteurs semblant de plus en plus décidés à profiter de l'exceptionnel potentiel qui était déjà admiré il y a des millénaires par les Grecs et les Romains.



Mulino Bianco
RISTORANTE

Toscana

Florence est la capitale administrative de la Toscane, dont les autres provinces sont Arezzo, Grosseto, Livourne, Lucca, Massa-Carrara, Pise, Pistoia, Prato et Sienne.
La Toscane est la cinquième plus grande des vingt régions d'Italie avec une superficie de 23 000 km² et la neuvième avec une population de 3,6 millions d'habitants.
Les vignobles couvrent 85 000 ha dont 35 000 ha en DOC avec une production annuelle est de 2,6 millions d'hl, incluant 55% en DOCG / DOC dont 80% est du vin rouge.

La région de Florence continue de progresser dans sa position de plus dynamique producteur de vins de première qualité du pays, contrastant avec les décennies de vente du populaire Chianti en fiasque couverte de raphia. La Renaissance moderne de la Toscane a commencé en Chianti justement, dans les collines du centre, autour de Florence et de Sienne, mais s'est rapidement étendue jusqu'aux côtes méditerranéennes qui n'avaient pourtant pas encore été repérées pour y créer des vignobles.



La majorité des progrès est venue avec les rouges classiques basés sur le cépage local Sangiovese, comme le Chianti, le Brunello di Montalcino, le Vino Nobile di Montepulciano et le Carmignano, tous en DOCG. Mais le succès grandissant des autres vins rouges (particulièrement les vins sans appellation appelés super-toscans) a été augmenté par de nouveaux styles de vins blancs qui ont encore amélioré la réputation de la région.
Le Chianti, qui est toujours la force dominante de la viniculture toscane, a longtemps été distingué comme le plus italien des vins. C'est lié d'une part aux volumes produits et à son universalité, et d'autre part à sa personnalité qui ne peut être contestée. Sa nature très diversifiée représente la quintessence de l'Italie.
Le Chianti est produit dans huit zones distinctes qui couvrent un vaste territoire autour du cœur d'origine du Chianti Classico. Dans ces collines magnifiquement rugueuses les variations de sol et de climat contribuent autant à l'individualité de chaque domaine que la recherche des vignerons pour élaborer des styles personnels. Certains Chianti sont assez frais et faciles, alors que d'autres sont riches et élaborés et capable de développer beaucoup de classe en vieillissant. Tout ceci peut mener à une certaine confusion, mais pour les amateurs qui insistent, le Chianti ***est probablement aujourd'hui le vin offrant un des meilleurs*** *rapports qualité prix du marché.*

L'appellation toscane la plus prestigieuse est le Brunello di Montalcino, une DOCG attachée à une ville forteresse au sud de Sienne où les vins rouges d'une puissance et longévité légendaires atteignent des prix élevés. Imaginé par la famille Biondi Santi il y a un siècle, le Brunello est maintenant produit sous plus d'une centaine d'étiquettes, représentant des petits exploitations, des grands domaines et même des compagnies internationales.
Pas loin de Montalcino se trouve Montepulciano et son Vino Nobile élaboré à partir d'un type de Sangiovese appelé Prugnolo Gentile. Le Vino Nobile a obtenu son nom il y a plusieurs siècles apparemment en hommage à son statut parmi la noblesse. Le poète Francesco Redi a décrit le rouge de Montepulci
Le Carmignano mérite une mention spéciale comme ayant fait l'objet d'un décret de protection par le Grand Duc de Toscane en 1716. Aujourd'hui ce rouge assez rare issu de Sangiovese et de Cabernet a été élevé au rang de DOCG, même si les rouges Barco Reale et les autres vins de Carmignano restent en DOC.
Parmi les nombreuses autres DOC de vin rouge, le Morellino di Scansano, élaboré sur les collines côtières de Maremma à le vent en poupe.

La production de vins alternatifs haut de gamme, qui a commencé comme une tendance dans les années 1970, est devenu un facteur essentiel dans l'amélioration générale des vins rouges de Toscane. Ces vins cultes, qui sont connus comme les super-toscans, continuent de prospérer.
Ainsi le Sassicaia, issu uniquement de Cabernet, qui dans les années 1970 a convaincu le monde que l'Italie pouvait faire des vins rouges modernes appréciés au niveau international, a maintenant une DOC sous le nom de Bolgheri. Le mélange Sangiovese Cabernet de Tignanello a servi de modèle au nouveau style Toscan de vins rouges vieillis en petits tonneaux de chênes ou barriques plutôt que dans les anciens fûts. Les mélanges Cabernet Sangiovese sont venus ensuite et, plus tard, des rouges issus de Merlot, Syrah et Pinot Noir.



Azienda Fantini Farnese

FANTINI
FARNESE

Toscana



Bianco Toscana

IGT

TERRE NATUZZI

- Malvasia
- Trebbiano
- Vermentino

750 ml
29,00 €



Rosso Toscana

IGT

TERRE NATUZZI

90% Sangiovese
10% Merlot

750 ml
30,00 €



Chianti

DOCG Riserva

TERRE NATUZZI

85% Sangiovese
15% Cabernet Sauvignon

750 ml
35,00 €

Les « super-toscans » sont maintenant parmi les plus estimés et les plus chers vins rouges d'Italie. Aujourd'hui, ceux qui restent en dehors de zones DOCG/DOC sont généralement sous l'appellation IGT Toscana.

Inspiré du succès du Cabernet et du Merlot dans le Bolgheri, les vins du secteur côtier de la Toscane ont vu leur prestige augmenter rapidement et sont même entrés en compétition avec les collines du centre pour la suprématie locale. Dans le cœur de la Maremma, sur les collines côtières de sud ouest de la Toscane, la DOC Morellino di Scansano propose un vin rouge issu de Sangiovese. D'autres DOCs prometteuses incluent Val di Cornia, Montecucco, Monteregio di Massa Marittima, Montescudaio, Capalbio et Sovana.



Jusqu'à il y a peu, les vins blancs toscans ne bénéficiaient que rarement d'autant de prestige que les rouges, et peut être est-ce du au fait qu'ils sont essentiellement issus de Trebbiano. L'exception qui confirme la règle est le Vernaccia di San Gimignano, issu de l'antique cépage Vernaccia, qui a été consacré en se voyant attribuer la première DOCG de vin blanc de la région. Par ailleurs, le cépage Vermentino s'est répandu tout le long de la côte et se révèle comme une variété extrêmement prometteuse.
Récemment, des blancs d'une profondeur et d'une complexité intéressantes ont été produits en Toscane à partir de cépages internationaux tels de le Chardonnay, le Sauvignon et le Pinot Blanc ainsi que le Grigio, tous trouvant de confortables environnements dans les parties les plus fraîches des collines de la région

TERRE
NATUZZI
FARNESE
GROUP

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1553



Col di Bacche

Toscana

AZIENDA AGRICOLA COL DI BACCHE
www.coldibacche.com



Morellino di Scansano

DOCG

85% Sangiovese
15% Autres cépages

375 ml	750 ml
18,50 €	36,00 €



Vermentino

Maremma Toscana IGT

100% Vermentino

750 ml
33,00 €



Rovente

Morellino di Scansano
DOCG
« SELEZIONE »

90% Sangiovese
10% Syrah

750 ml
55,00 €



Campo Amarene

Toscana IGT

35% Sangiovese
35% Merlot
15% Syrah
15% Cabernet Sauvignon

750 ml
49,00 €



Cupinero

Maremma Toscana IGT

90% Merlot
10% Cabernet Sauvignon

750 ml
70,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE



Azienda Agricola Ceralti

Toscana

CERALTI



Vermentino

Bolgheri DOC - Bio

100% Vermentino

750 ml
35,00 €



Lillarae

Toscana Bianco IGT

50% Viogner
30% Incrocio manzoni
20% Gewurztraminer

750 ml
49,00 €



Scirè

Bolgheri Rosso DOC - Bio

- Cabernet Sauvignon
- Merlot

750 ml
36,00 €



Alfeo

Bolgheri Rosso Superiore DOC

- Cabernet Sauvignon
- Merlot

750 ml
60,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE



Tenute Guicciardini Strozzi

Toscana

TENUTE GUICCIARDINI STROZZI



Vernaccia di San Gimignano

DOCG Riserva

100% Vernaccia di San Gimignano

750 ml
42,00 €



Millanni

Toscana IGT

- Sangiovese
- Cabernet Sauvignon
- Merlot

750 ml
120,00 €



Sòdole

Toscana Rosso IGT

100% Sangiovese

750 ml
75,00 €

Mulino Bianco RISTORANTE SINCE 1950



Antinori

Toscana

ANTINORI
26 Generazioni



Pèppoli

Chianti classico
DOCG

90% Sangiovese
10% Merlot et Syrah

375 ml	750 ml
23,00 €	46,00 €



Tignanello

Toscana IGT

TENUTA TIGNANELLO

80% Sangiovese
15% Cabernet Sauvignon
5% Cabernet Franc

750 ml
220,00 €



Villa Antinori

Toscana IGT

55% Sangiovese
25% Cabernet Sauvignon
15% Merlot
5% Syrah

375 ml	750 ml
23,00 €	46,00 €



Marchese Antinori

Chianti Classico D.O.C.G.
RISERVA
TENUTA TIGNANELLO

- 90% Sangiovese
- 10% Cabernet Sauvignon

750 ml
98,00 €



Pian delle Vigne

Rosso di Montalcino
DOCG
PIAN DELLE VIGNE

100% Sangiovese

750 ml
58,00 €



Pian delle Vigne

Brunello di Montalcino
DOCG
PIAN DELLE VIGNE

100% Sangiovese Grosso

750 ml
135,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1970



Antinori

Toscana

ANTINORI
26 Generazioni



Campogrande

Orvieto Classico DOC
Région de L'Umbria
TENUTA SANTA CRISTINA

- Procanico
- Grechetto

750 ml
29,00 €



Il Bruciato

Bolgheri DOC

TENUTA GUADO AL TASSO

65% Cabernet Sauvignon
20% Merlot
15% Syrah

750 ml
58,00 €



Guado al Tasso

Bolgheri Superiore DOC

TENUTA GUADO AL TASSO

55% Cabernet Sauvignon
30% Merlot
15% Cabernet Franc

750 ml
230,00 €



Fattoria le Maestrelle

Toscana IGT

TENUTA SANTA CRISTINA

60% Sangiovese
20% Merlot
20% Syrah

750 ml
36,00 €



Solaia

Toscana IGT

75% Cabernet Sauvignon
20% Sangiovese
5% Cabernet Franc

750 ml
540,00 €



Cant'Ugo

Bolgheri Rosso
DOC
TENUTA GUADO AL TASSO

100% Merlot

750 ml
98,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE
DAL 1993



Antinori

Toscana

ANTINORI
26 Generazioni



Villa Antinori Riserva

Chianti Classico Riserva
DOCG

90% Sangiovese
10% Cabernet

750 ml
68,00 €



Santa Cristina

Toscana IGT

TENUTA SANTA CRISTINA

60% Sangiovese
20% Merlot
20% Syrah

375 ml	750 ml
19,00 €	36,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE



Antinori

Toscana

ANTINORI
26 Generazioni



Sabazio

Rosso di Montepulciano DOC

TENUTA LA BRACCESCA

85% Prugnolo Gentile
15% Merlot

750 ml
36,00 €



Botrosecco

Maremma Toscana DOC

LE MORTELLE

60% Cabernet Sauvignon
40% Cabernet Franc

750 ml
48,00 €



Nobile di Montepulcinao

DOCG

TENUTA LA BRACCESCA

90% Prugnolo Gentile
10% Merlot

750 ml
52,00 €



Poggio Alle Nane

Maremma Toscana DOC

LE MORTELLE

60% Cabernet Franc
40% Cabernet Sauvignon

750 ml
130,00 €



Achelo

Cortona DOC

TENUTA LA BRACCESCA

100% Syrah

750 ml
45,00 €

LA BRACCESCA

LE MORTELLE

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1955



Azienda Agricola Piandaccoli

Toscana

PIANDACCOLI



Cosmus

Chianti DOCG Riserva

100% Sangiovese

375 ml	750 ml
21,00 €	41,00 €



In Primis

Toscana IGT

- Sangiovese
- Pugnitello
- Foglia Tonda

750 ml
48,00 €



Maiorem

Toscana IGT

- Sangiovese
- Pugnitello
- Foglia Tonda
- Mammolo et Colorino

750 ml
72,00 €

Mulino Bianco RISTORANTE SINCE 1959



Tenimenti Angelini

Toscana

TENIMENTI ANGELINI



Brunello di Montalcino

DOCG

VAL DI SUGA

100% Sangiovese grosso

375 ml	750 ml
39,00 €	75,00 €



Poggio al Granchio

Brunello di Montalcino
DOCG

VAL DI SUGA

100% Sangiovese grosso

750 ml
120,00 €



Rosso di Montalcino

DOC

VAL DI SUGA

100% Sangiovese grosso

750 ml
55,00 €



Vigna Spuntali

Brunello di Montalcino
DOCG

VAL DI SUGA

100% Sangiovese grosso

750 ml
155,00 €

VAL DI SUGA

Mulino Bianco
DISTODANTE
SINCE 1999



Tenimenti Angelini

Toscana

TENIMENTI ANGELINI



Al Limite

Chianti Classico DOCG

SAN LEONINO

95% Sangiovese
5% Canaiolo

375 ml	750 ml
18,00 €	35,00 €



Salivolpe

Chianti Classico
DOCG « GRAN SELEZIONE »
SAN LEONINO

90% Sangiovese
10% Cabernet Sauvignon

750 ml
78,00 €



Monsenese

Chianti Classico RISERVA
DOCG

SAN LEONINO

90% Sangiovese
10% Cabernet Sauvignon

750 ml
60,00 €

SAN LEONINO
CASTELLINA IN CHIANTI

Mulino Bianco
RISTORANTE



Icario
Toscana

ICARIO
WINE & TUSCANY



Icario
Rosso Toscana IGT

60% Sangiovese
40% Cabernet Franc

750 ml
36,00 €



Vitaroccia
Nobile di Montepulciano
DOCG "Riserva"

95% Sangiovese
5% Merlot

750 ml
75,00 €



Rosso di Montepulciano
DOC

80% Sangiovese
20% Merlot

750 ml
40,00 €



Nobile di Montepulciano
DOCG

85% Sangiovese
15% Colorino

750 ml
48,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE

Umbria

Perugia est la capitale administrative de l'Ombrie, dont l'autre province est Terni.
L'Ombrie est la seizième plus grande région d'Italie avec une superficie de 8 500 km² et la dix-septième avec une population de 800 milles habitants.
Les vignobles couvrent 16 500 ha dont 6 400 ha en DOCG / DOC avec une production annuelle d'un million d'hl, incluant 23% en DOCG / DOC dont 60% de vin blanc.



L'Ombrie a longtemps été renommée pour ses vins blancs, essentiellement grâce à la l'importance de l'Orvieto. Mais preuve est faite maintenant que les collines du « cœur vert de l'Italie » ont une indéniable aptitude pour une multitude de cépages, blancs et rouges, locaux et extérieurs. Les deux DOCGs de la région, le Montefalco Sagrantino et le Torgiano Rosso Riserva, sont d'ailleurs des vins rouges.

L'Orvieto a été un temps le plus célébré des vins blancs italiens comme vin demi-sec, apprécié des Papes, des Princes et des peintres qui séjournaient dans la ville au nord de Rome avec sa splendide cathédrale et ses vues sur la campagne ombrienne environnante. Mais les goûts ont changé et l'Orvieto est passé d'un vin doux et doré à un pur produit pale et sec de l'œnologie moderne.

L'Orvieto moderne est un succès commercial et l'une des plus vendues des DOCs de vin blanc, en particulier à l'étranger. Récemment, certains producteurs ont réussi à donner plus de caractère à leurs vins en réduisant les rendements, en procédant à une sélection plus méticuleuse et en laissant les peaux du raisin en contact avec le jus plus longtemps avant la fermentation. Il y a peu des Orvieto semi-sec (abboccato) et semi-doux (amabile) ont refait leur apparition comme vin de dessert.

Bien que le Procanico, une variété locale du Trebbiano, et le Malvasia soient les cépages les plus répandus en Ombrie, les vignerons travaillent désormais des cépages internationaux comme le Chardonnay, le Sauvignon et les Pinots avec succès. Ils s'essayent également, avec le même succès, au Grechetto, un admirable cépage local. Les vins rouges de cette région sont désormais couverts par les DOCs de Rosso Orvietano et Lago di Corbara.

Le plus prestigieux des vins d'Ombrie est le rouge Torgiano Rosso, qui a le statut spécial de DOCG alors que l'appelation DOC Torgiano couvre toute une gamme de vins. Le Torgiano Rosso Riserva est un classique basé sur le Sangiovese, connu sous le nom de Rubesco, qui est capable de vieillir plus de vingt ans.

Le Sagrantino, qui n'est élevé qu'autour de la ville promontoire de Montefalco, est un cépage local intrigant qui peut faire à la fois des vins secs ou doux d'une certaine grandeur. Le Montefalco Sagrantino présente une robe très



***L'Ombrie a de nombreuses curiosités parmi ses vignes et vins, même si fort peu de ces raretés locales quittent la** région. Le Vin Santo, élaboré à partir de Grechetto semisec ou de Malvasia, est habituellement doux et très prisé des Ombriens pour la moindre occasion.*

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1933



Perticaia
Umbria

Azienda Agraria
PERTICAIA



Trebbiano Spoletino

Umbria Bianco IGT

100% Trebbiano Spoletino

750 ml
35,00 €



Rosso di Montefalco

DOC « RISERVA »

70% Sangiovese
15% Sagrantino
15% Colorino

750 ml
58,00 €



Umbria Rosso

IGT

80% Sangiovese
10% Colorino
10% Merlot

750 ml
33,00 €



Sagrantino di Montefalco

DOCG

100% Sagrantino

750 ml
75,00 €



Rosso di Montefalco

DOC

60% Sangiovese
15% Sagrantino
15% Colorino
10% Merlot et autres cépages

750 ml
48,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1919



Castello della Sala

Umbria

Castello della Sala



Conte della Vipera

Umbia IGT

- Sauvignon Blanc
- Sémillon

750 ml
55,00 €



Cervaro della Sala

Umbria IGT

90% Chardonnay
10% Grechetto

750 ml
140,00 €



Bramìto della Sala

Chardonnay Umbia IGT

100% Chardonnay

750 ml
54,00 €



San Giovanni della Sala

Orvieto Classico DOC

50% Grechetto
25% Procanico
25% Pinot Bianco et Viognier

750 ml
56,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE

Lombardia

Milan est la capitale administrative de la Lombardie, dont les autres provinces sont Bergame, Brescia, Côme, Crémone, Lecco, Lodi, Mantoue, Pavie, Sondrio et Varese.
C'est la quatrième plus grande région d'Italie par la superficie (23 900 km²) et la première par la population (9 millions d'habitants).
Les vignobles couvrent 26 300 ha dont 17 000 ha en DOCG / DOC.
La production annuelle est de 1,4 millions d'hl, incluant 50% en DOCG/DOC dont plus de 60% est du vin rouge

Le vin ne figure pas dans les premières places sur la liste des industries lombardes. Les habitants de cette région riche et très habitée sont plus des consommateurs que des producteurs de vins. Même si la production reste inférieure à celle de ses voisins (Vénétie, Emilie Romagne ou Piémont), les lombards n'en savent pas moins faire de grands vins, dont une partie de plus en plus importante est vraiment excellent. Pourquoi les lombards, et en particulier les Milanais, délaissent les vins régionaux reste un mystère. Vins régionaux qui arrivent souvent après les rouges du Piémont ou de Toscane et les blancs de Vénétie sur les cartes des restaurants. Une grande partie des 6 millions de bouteilles de Nebbiolo rouge produites annuellement dans le Valtellina se retrouve d'ailleurs en Suisse voisine. D'un autre côté, les Lombards montrent des signes de fierté grandissants pour leur Franciacorta, un mousseux élaboré par la méthode traditionnelle de prise de mousse en bouteille et qui a obtenu le statut envié de DOCG (notons que les vins tranquilles, rouges et blancs, de la même zone ne bénéficient que de la DOC Terre di Franciacorta). La Lombardie se targue de disposer de quelques endroits très favorables à la vigne, dans une région où le climat de montagne alpin est tempéré par les lacs de Garde, Iseo, Côme et Majeur dans le nord, et les Appenins au sud. La zone la plus productive, Oltrepo Pavese, est aussi la plus exploitée. La plupart de ses vins rouges et blancs est expédié en vrac ou en bouteilles anonymes aux restaurants de Milan, Gènes et d'autres grandes villes. Oltrepo est la principale origine du raisin Pinot Noir en Italie et la majeure partie de la production part vers des embouteilleurs de spumante, piémontais ou autre, peu regardant sur les origines des vins qu'ils commercialisent. Seule une faible partie du vin produit en Oltrepo Pavese est vendue sous l'appellation DOC, et bien souvent à faible prix. C'est injustifiable car quelques très bons vins sont faits à cet endroit, pas seulement des Pinots mais aussi de la Barbera, du Bonarda et de l'Oltrepo Pavese Rosso, ainsi que des blancs fruités issus de Riesling et Moscato. Des mousseux, élaborés tant par la méthode de prise de mousse en cuve close que par la méthode en bouteille, commencent également à émerger. La Valtellina obtient plus de respect à l'étranger et pas seulement en Suisse. La DOCG a été conférée au Valtellina Superiore et ses quatre sous-districts : Grumello, Inferno, Sassella et Valgella. Ces vins, ainsi que les riches et moelleux Sfursat (ou Sforzato) inclus dans la même appellation, ont gagné la faveur des italiens et des étrangers. Les vins rouges Valtellina Superiore sont parmi les plus austères des Nebbiolo, du fait de la fraîcheur des vignobles en terrasse, si pentus par endroit que les raisins sont transportés par des paniers montés sur des câbles. Mais leur apparente légèreté est trompeuse et certains ont la force et la vigueur pour s'améliorer pendant plus de dix ans. De bons vins sont faits dans les provinces de Bergame, Mantoue et même Milan, mais le prix de la qualité et de la variété va à Brescia qui peut se vanter d'avoir la plupart des DOCGs et DOCs de la région : Botticino, Capriano del Colle, Cellatica, Franciacorta, Terre di Franciacorta, Garda Bresciano et trois zones partagées avec la Vénétie : Garda, Lugana et San Martino della Battaglia. Sous la DOC Garda on trouve quatre vins du secteur de Garda Classico dans la province de Brescia. De son côté le vin blanc Lugana, qui peut être comparé à l'excellent Soave Classico en classe, atteint désormais une certaine stature.



Chiaretto

Riviera del Garda
DOP

70% Groppello
10% Barbera
10% Marzemino
10% Sangiovese

375 ml	750 ml
17,00 €	30,00 €



Groppello San Biagio

Garda Classico Groppello
DOC

100% Groppello

375 ml	750 ml
18,00 €	33,00 €



Podere Selva Capuzza

lombardia

SELVA CAPUZZA



Dunant

Garda Classico Rosso DOC

70% Groppello
10% Barbera
10% Marzemino
10% Sangiovese

750 ml
33,00 €



Madér

Garda Classico Rosso Superiore DOC

30% Groppello
30% Barbera
30% Marzemino
10% Sangiovese

750 ml
46,00 €



Lugana

Lugana DOP

100% Turbiana

375 ml
17,00 €

750 ml
33,00 €



Selva

Lugana DOP

100% Turbiana

750 ml
36,00 €



Campo del Soglio

San Martino della Battaglia DOC

100% Tuchì

750 ml
39,00 €



Menasasso

Lugana Riserva DOP

100% Turbiana

750 ml
55,00 €

Mulino Bianco RISTORANTE

Veneto

Venise est la capitale administrative de la Vénétie, dont les autres provinces sont Belluno, Padoue, Rovigo, Trévise, Vérone et Vicence.
La Vénétie est la huitième plus grande des vingt régions d'Italie avec une superficie de 18 400 km² et la sixième avec une population de 4,5 millions d'habitants.
Les vignobles couvrent 76 900 ha dont 34 600 ha en DOCG / DOC
La production annuelle est de 8,6 millions d'hl, incluant 30% en DOCG / DOC dont 60% est du vin blanc.

La région de Venise est devenue récemment la plus grande productrice de vin d'Italie avec une majeure partie en DOCG et DOC (plus de 300 millions de bouteilles par an). Le trio véronais constitué du Soave, Valpolicella et Bardolino mène le bal. Les DOCs représentant moins d'un tiers du total régional, la Vénétie est également un producteur et exportateur majeur de vins IGT, souvent à prix modéré.
La Vénétie dispose de trois aires de production de vin de qualité : la province de Vérone à l'ouest dans les collines entre le Lac de Garde et la ville de Soave ; les collines centrales des provinces de Vicence, Padoue et Trévise ; les plaines orientales des bassins des rivières Piave et Tagliamento le long de la côte adriatique au nord est de Venise.

Les grands classiques véronais sont de vrais autochtones. Le Soave, issu de cépage Garganega et Trebbiano di Soave, est habituellement sec et tranquille, mais des versions pétillantes ou moelleuses (Recioto) sont aussi possibles. Le Soave, le plus populaire des vins blancs secs italiens, se classe troisième après le Chianti et l'Asti en terme de production pour les vins d'appellation (plus de 50 millions de litres par an).



Le Valpolicella, élaboré à partir d'un mélange de Corvina, Rondinella et Molinara, est le quatrième parmi les DOCs italiennes avec plus de 30 millions de litres. C'est un vin généreux et fruité, à boire relativement jeune. Il peut se faire également avec des grappes partiellement séchées qui donnent l'Amarone della Valpolicella, sec et riche, ou le Recioto della Valpolicella, opulent et moelleux, et qui sont tous les deux aptes à un plus long vieillissement.

L'Amarone est d'une grande générosité, puissant, avec un riche et complexe bouquet épicé. Il peut vieillir plus de 15 ans et est probablement l'un des grands vins d'Italie. Pour plus d'informations sur le Valpolicella et l'Amarone della Valpolicella, vous pouvez visiter ce site : Valpolicella@VinsdItalie.com.

Le Bardolino, issu des même cépages que le Valpolicella, est un vin facile à boire qu'il soit en rouge Superiore, qui a récemment obtenu la DOCG, ou en Chiaretto, d'un rose sombre. Le Bardolino a également gagné en popularité en Vin Nouveau, une autre catégorie dans laquelle la Vénétie est leader en Italie. Le Bardolino, des rives du Lac de Garde, se situe aussi dans la liste des vins les plus produits avec près de 20 millions de litres par an.



Un autre vin véronais bénéficiant d'une DOC est le Bianco di Custoza, un blanc sec qui est très apprécié dans le nord de l'Italie. Vérone partage par ailleurs deux zones DOCs avec la Lombardie : le Lugana et le Garda. Une DOC distincte produite entre Vérone et Vicence est le Lessini Durello, un vin blanc sec, habituellement pétillant et qui semble destiné à une plus grande reconnaissance.

Les collines centrales de Vénétie accueillent plusieurs zones DOCs. A côté de Vicence ont trouve le Gambellara, des blancs similaires à son voisin le Soave, et le Colli Berici, ***avec différentes variations autour des cépages Tocai, Pinot,*** *Merlot et Cabernet notamment. Il y a aussi Breganze où les Cabernet, Merlot et les blancs issus de Pinot et Chardonnay ont acquis une certaine réputation, bien que le préféré soit probablement le vin doux Torcolato. A côté de Padoue, on trouve les collines du Colli Euganei où on a également* ***différentes variétés de rouges et de blancs.***



Farina Remo

Veneto

FARINA
Vini Pregiati della Valpolicella



Amarone della Valpolicella

500ml

DOC Classico

70% Corvina
20% Rondinella
10% Molinara

500 ml
46,00 €



Amarone della Valpolicella

DOC Classico

70% Corvina
20% Rondinella
10% Molinara

750 ml
72,00 €



Recioto

Vin de dessert

Recioto Classico
della Valpolicella DOC

60% Corvina
20% Rondinella
5% Molinara
15% Autres cépages autorisés

750 ml
65,00 €

La province de Trévise accueille dans les collines au nord de Venise, entre les villes de Conegliano et Valdobbiadene, un vin blanc presque toujours pétillant, sec ou doux, issu ***du cépage Prosecco. Une version raffinée est le Superiore*** *du Cartizze. La zone voisine Montello e Colli Asolani est également renommée pour ses Prosecco en blanc, Cabernet et Merlot en rouge. Les producteurs de Prosecco ont utilisé leur expérience dans les vins mousseux pour la commercialisation de vins issus de Pinot et Chardonnay, élaborés par la méthode en cuve close ou par prise de mousse en bouteille.*

Les plaines de nord est de Venise accueillent la DOC Piave, où le Merlot et le Cabernet dominent une large gamme de cépages, même si les cépages locaux Raboso en rouge et Verduzzo en blanc ont chacun leurs défenseurs. Lison ***Pramaggiore notamment offre pas moins de 16 vins différents élaborés à partir d'une douzaine de cépages.***



Le Merlot et le Cabernet Franc ont été les chevaux de bataille du centre et de l'est de la Vénétie pendant des ***décennies, offrant souvent des vins agréables à boire jeunes.*** *Certains producteurs mélangent les deux, de plus en plus avec du Cabernet Sauvignon, et vieillissent les vins en petites barriques de chêne afin de développer un style et une plus grande complexité.*

Parmi les cépages blancs, le Pinot Grigio, le Sauvignon et le Chardonnay continuent de gagner du terrain, souvent dans des versions fruitées et jeunes mais aussi dans des versions vieillies en fûts pour plus de profondeur et de style.

Mulino Bianco
RISTORANTE



Guerrieri Rizzardi

Veneto

GUERRIERI RIZZARDI



Keya

Bardolino Chiaretto Classico DOC

65% Corvina
15% Rondinella
10% Sangiovese
10% Molinara et Negrara

750 ml
29,00 €



Pojega

Valpolicella Ripasso DOP Classico Superiore

85% Corvinone e Corvina
10% Merlot
5% Rondinella et Molinara

750 ml
39,00 €



Bardolino

DOP Classico Rosso

65% Corvina
10% Rondinella
10% Sangiovese
15% Merlot, Molinara et Negrara

750 ml
32,00 €



3 CRU Amarone

Amarone Classico della Valpolicella D.O.C.G.

80% Corvina et Corvinone
10% Rondinella
10% Barbera

750 ml
70,00 €



Valpolicella

DOC Classico Rosso

75% Corvinone e Corvina
15% Rondinella
10% Molinara, Barbera et Merlot

750 ml
35,00 €



Villa Rizzardi

Amarone della Valpolicella Classico DOC

70% Corvinone e Corvina
30% Rondinella, Molinara et Barbera

750 ml
110,00 €

Mulino Bianco RISTORANTE SINCE 1999



Guerrieri Rizzardi

Veneto

GUERRIERI RIZZARDI



Munus

Bardolino Superiore Classico DOCG

66% Corvina
10% Merlot
12% Rondinella
12% Sangiovese

750 ml
43,00 €



Calcarole

Amarone della Valpolicella Classico DOC

70% Corvina gentile
30% Rondinella, Barbera et Sangiovese

750 ml
156,00 €



Italo Cescon

Veneto

italo cescon
STORIA & VINI 1957



Madre

Veneto IGT - Bio

100% Manzoni Bianco
6.0.13

750 ml
65,00 €



Pinot Grigio Tesirare

BiancoGrigio DOC delle Venezie

100% Pinot Grigio

750 ml
45,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1955



Italo Cescon

Veneto



Pinot Grigio

il Tralcetto
delle Venezie DOC

100% Pinot Grigio

375 ml	750 ml
18,00 €	36,00 €



Sauvignon

il Tralcetto
Veneto IGT

100% Sauvignon

750 ml
36,00 €



Chardonnay

il Tralcetto
Piave DOC

100% Chardonnay

375 ml	750 ml
18,00 €	35,00 €



Pinot Noir

il Tralcetto
Veneto IGT

100% Pinot Noir

375 ml	750 ml
18,00 €	35,00 €



Cabernet

il Tralcetto
Piave DOC

50% Cabernet Sauvignon
50% Cabernet Franc

375 ml	750 ml
18,00 €	35,00 €



Merlot

il Tralcetto
Piave DOC

100% Merlot

750 ml
35,00 €



Les régions

1. Valle d'Aosta
2. Piemonte
3. Lombardia
4. Trentino Alto Adige
5. Friuli - Venezia Giulia
6. Veneto
7. Liguria
8. Emilia - Romagnia
9. Toscana
10. Umbria
11. Marche
12. Lazio
13. Abruzzo
14. Molise
15. Campania
16. Puglia
17. Basilicata
18. Calabria
19. Sicilia
20. Sardegna

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1999

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1993

Le cellier

Grâce à notre cellier climatisé, nous conservons dans les meilleures conditions possibles les 2000 bouteilles qui en constituent le stock.

Vous y trouverez tous les plus grands crus italiens en provenance des meilleurs producteurs.

La carte contient ainsi du vin de presque toutes les régions vinicoles de la péninsule.

Et si vous vous sentez perdus parmi la pléthore des crus, notre personnel se fera un plaisir de vous aiguiller et de vous conseiller.

Salute !!!



Sital Vini

giuseppe sedilesu

Santa Barbara

italo cescon
STORIA & VINI
1957

Azienda Agraria
PERTICAIA
MONTEFALCO

GUERRIERI RIZZARDI

FARINA
Vini Pregiati della Valpolicella

AZIENDA
AGRICOLA
COL DI
BACCHE
www.coldibacche.com

VAL DI SUGA

ital vini

CANTINA
FRENTANA

SAN LEONINO
CASTELLINA IN CHIANTI

terredelgrico

TENUTE GUICCIARDINI STROZZI

COSSETTI
1891

TENIMENTI ANGELINI

Ferreri

TENUTA IUZZOLINI

CERALTI
VINI - OSPITALITA' TOSCANA - OLIO

Mulino
Bianco
RISTORANTE
SINCE 1993

TABLE DES MATIÈRES

Ital Vini

Veneto — Page 60

Friuli — Page 23

Lombardia — Page 58

Emilia-Romagna — Page 15

Piemonte — Page 19

Marche — Page 17

Abruzzo — Page 4

Toscana — Page 42

Puglia — Page 26

Sardegna — Page 36

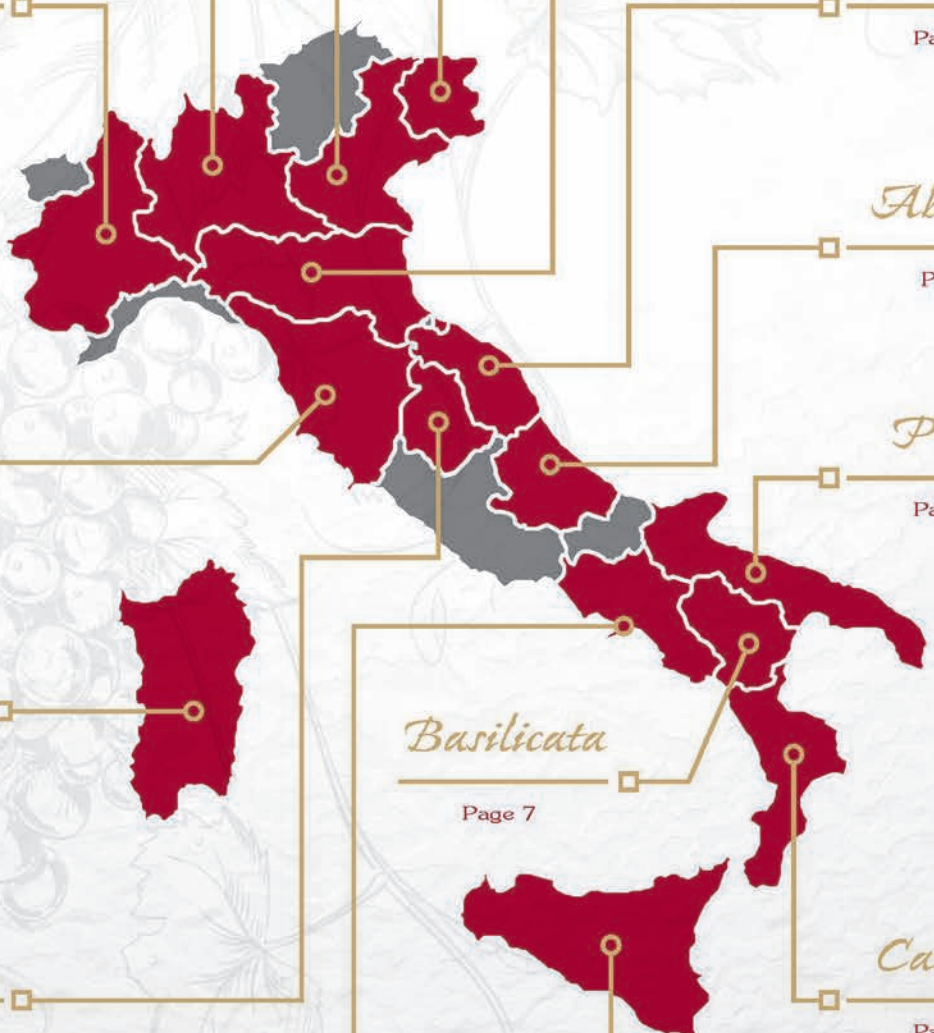
Basilicata — Page 7

Umbria — Page 55

Calabria — Page 12

Campania — Page 9

Sicilia — Page 39



Mulino Bianco RISTORANTE DINCE 1950

Les appellations des vins italiens

Au cours des siècles, les Italiens ont toujours été les pionniers de la réglementation des origines *et de la protection des noms des vins. Les Romains, dans l'Antiquité, avaient défini les zones de* production pour une douzaine de vins. En 1716, le Grand Duché de Toscane a délimité les zones de pour les vins les plus importants, créant ainsi un précédent pour la législation moderne.



DOCG & D.O.C

Ce n'est pourtant que dans le milieu des années 1960 qu'une réglementation sur la Denominazione di Origine Controllata, également connue sous l'acronyme DOC, a été appliquée. Il y a aujourd'hui plus de 300 DOCs, toutes délimitées géographiquement. Les vins de 22 zones ont été distingués comme DOCG pour Denominazione di Origine Controllata e Garantita, le G de DOCG garantissant l'authenticité des vins. Initialement cinq DOCG avaient été mises en place : Barbaresco, Barolo, Brunello di Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano et Chianti. Dix-sept zones DOCG supplémentaires ont été adoptées depuis, les vins produits répondant à tous les critères notamment de qualité imposés par les commissions d'experts.

Dans les zones DOC et DOCG, plus de 2000 types de vins sont produits. Il peuvent être définis par couleur, par type (tranquille, pétillant, mousseux, . ; sec, doux, moelleux, . ; naturel ou fortifié). Ou alors ils peuvent faire référence à un cépage particulier. Les vins peuvent aussi être catégorisés par age (novello, vecchio, stravecchio, riserva) ou par sous-zones comme classico ou superiore. Le terme superiore peut aussi s'appliquer à un degré d'alcool plus élevé, à une période de vieillissement plus importante, ou à des rendements plus faibles.

La DOCG/DOC s'applique à des vins élaborés à partir de cépages spécifiques, dans une zone délimitée, vinifiés et vieillis selon des méthodes prescrites, et enfin doivent répondre à des standards précis de couleur, parfum, goût, degré d'alcool, acidité, . etc. Les critères de chaque DOCG/DOC sont établis par les producteurs souvent regroupés en consortium, et guidés par le comité national du vin.

Les zones DOCG/DOC peuvent aller d'une région entière à quelques points précis autour d'un village isolé. Les vins sous DOCG/DOC bénéficient de la désignation européenne VQPRD.

Des modifications récentes dans la réglementation sur le vin permettent aux vins sous appellation DOCG/DOC de porter les noms de communautés ou de zone géographique ou d'importance historique voire le nom du vignoble si celui-ci a déjà une réputation bien établie.

La production de vins DOCG/DOC représente moins de 20% de la production de vins italiens. L'addition de l'IGT, pour Indicazione Geografica Tipica, et qui permet de reconnaître la « typicité » d'un vin de terroir, a rapidement augmenté le ***nombre d'appellations officielles.***

Curieusement, jusqu'à présent certains des plus grands vins italiens étaient vendus sous la classification Vino da Tavola (vin de table), car les vignobles n'étaient pas dans une zone DOCG ou DOC. Désormais la plupart d'entre eux peuvent utiliser l'IGT régionale adaptée si elle existe. Ces vins doivent quand même respecter certaines règles au niveau des cépages utilisés notamment.

Le but ultime est d'augmenter la proportion de vins classés pour en faire la majorité de la production nationale. Mais il est important de ne pas oublier que le guide le plus fiable pour la qualité de n'importe quel vin, d'où qu'il soit, reste la réputation du vigneron ou du domaine de production.

Les étiquettes DOCG/DOC et IGT doivent porter le nom ***de l'appellation officielle, le nom du producteur ou de*** *l'embouteilleur, la commune de mise en bouteille, la quantité de vin contenue et le degré d'alcool par volume.* ***Les vins DOCG doivent avoir une bande rose officielle qui*** *scelle le col de la bouteille.*

Mulino Bianco

Abruzzo

L'Aquila est la capitale administrative des Abruzzes, dont les autres provinces sont Chieti, Pescara et Teramo.
Les Abruzzes est la treizième plus grande région d'Italie avec une superficie de 10 800 km² et la quatorzième avec une population de 1,3 millions d'habitants.
Les vignobles couvrent 33 500 ha dont 11 500 ha en DOC avec une production annuelle de 4 millions d'hl, incluant 19% en DOC dont les deux tiers en vin rouge.

Dans une nation aux si nombreuses appellations, les ***Abruzzes offrent aux amateurs de vins une simplicité*** *rafraîchissante. Les deux anciennes DOCs régionales pour le Montepulciano d'Abruzzo et le Trebbiano d'Abruzzo ont été complétées par une appellation pour le Controguerra qui peut comprendre une douzaine de cépages.*

Les Abruzzes, qui sont constituées de deux tiers de montagnes et d'un tiers de collines, peut se vanter de disposer de conditions naturelles pour les vignobles extrêmement favorables. Les vignerons favorisent essentiellement le Montepulciano et le Trebbiano, ainsi que des cépages très productifs pour les vins en vrac et de table (la région a les plus forts rendements moyens de toute l'Italie), et expérimentent par ailleurs des variétés étrangères de manière tout à fait convaincante.
En dépit de la simplicité apparente du système de DOCs de la région, certains détails de la production des Abruzzes méritent d'être explicités. Le cépage local Montepulciano (à ne pas confondre avec la ville de Toscane qui produit le Vino Nobile) a un caractère très persuasif qui lui a fait gagner de nombreux admirateurs au niveau international.
Dans certaines parties des Abruzzes, notamment dans les coteaux du nord de la province de Teramo (où il peut être appelé Colline Teramane), le Montepulciano devient un rouge d'un caractère irrésistible, plein et même robuste, avec une certaine capacité de vieillissement mais également avec cette indiscutable souplesse qui le rend tout à fait apte à être bu jeune. Dans les terres plus hautes, ou alors issu de vignobles à hauts rendements, les vins tendent à être plus légers, souvent plus adaptés au Cerasuolo, un rosé vigoureux à la couleur de cerise.



La plupart des Trebbiano est basée sur le cépage toscan très prolifique, qui fait des blancs légers et assez acides aux arômes subtils. Quelques rares vignerons travaillent encore le « vrai » Trebbiano d'Abruzzo (qui peut être ou non de la famille du Bombino Bianco des Pouilles) et ont réussi à faire un Trebbiano remarquable en profondeur et texture, avec une propension à développer une certaine complexité après quatre ou cinq ans, voire plus, de vieillissement.



Pecorino

Terre di Chieti
IGT - Bio

100% Pecorino

750 ml
33,00 €



Montepulciano d'Abruzzo

DOC - Bio

100% Montepulciano

750 ml
36,00 €



Cantina Frentana

Abruzzo

CANTINA FRENTANA



Frentano

Trebbiano d'Abruzzo
DOC

100% Trebbiano

750 ml
26,00 €



Rubesto

Montepulciano d'Abruzzo
DOC

100% Montepulciano

750 ml
39,00 €



Frentano

Montepulciano d'Abruzzo
Cerasuolo DOC

100% Montepulciano

750 ml
26,00 €



Panarda

Montepulciano d'Abruzzo
DOC

100% Montepulciano

750 ml
48,00 €



Frentano

Montepulciano d'Abruzzo
DOC

100% Montepulciano

750 ml
29,00 €



Anniversario 60

Montepulciano d'Abruzzo
DOC - RISERVA

100% Montepulciano

750 ml
40,00 €

5

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1959



Azienda Fantini Farnese

Abruzzo

FANTINI
FARNESE



OPI

Montepulciano d'Abruzzo
Colline Teramane DOCG
RISERVA - Bio

100% Montepulciano

750 ml
68,00 €



Edizione

Cinque Autoctoni

- Montepulciano
- Primitivo
- Negroamaro
- Sangiovese
- Malvasia Nera

750 ml
69,00 €



Yume

Montepulciano d'Abruzzo
DOC
CALDORA

100% Montepulciano

750 ml
43,00 €



Ortonese

Sangiovese - Merlo
Puglia I.G.T.
CALDORA

70% Sangiovese
30% Merlot

750 ml
27,00 €



Ortonese

Malvasia - Chardonnay
Terre di Chieti I.G.T.
CALDORA

70% Malvasia
30% Chardonnay

750 ml
27,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE

Basilicata

Potenza est la capitale administrative du Basilicate, dont l'autre province est Matera.
La Basilicate est la quatorzième plus grande région d'Italie avec une superficie de 9 990 km² et la dix-huitième avec une population 600 mille habitants.
Les vignobles couvrent 16 000 ha dont 1 450 ha en DOC avec une production annuelle de 500 mille hl, incluant 2% en DOC uniquement en vin rouge.

La Basilicate, également appelée Lucanie, est une région souvent négligée de collines arides et de montagnes désolées qui peuvent être assez froides pour une région si méridionale. Cependant les hautes terres fraîches ont des avantages pour la viticulture, et les vins démontrent des arômes et des goûts enviables

La Basilicate n'a qu'une DOC, Aglianico del Vulture, qui, au moins, donnent aux habitants une raison de fierté. Il est l'un des meilleurs vins rouges d'Italie et gagne petit à petit des admirateurs un peu partout.

Le cépage Aglianico, qui est aussi à la base du Taurasi le vin de Campanie de grande renommée, a été amené par les Grecs probablement au 6ème ou 7ème siècle avant J-C. Son nom serait d'ailleurs dérivé de Hellenico. Sur les pentes du volcan éteint connu comme le Mont Vulture, il fait un vin rouge robuste, à la robe intense qui dans ses meilleurs millésimes peut s'améliorer avec les ans devenant de plus en plus raffiné et élégant. Il y a également des versions jeunes de ce vin, quelquefois moelleux et même mousseux, mais le Vecchio ou Riserva, sec, après un vieillissement en fûts de chênes, appelle à la plus sérieuse considération.

L'Aglianico est aussi utilisé pour des vins sous la seule appellation IGT du Basilicate (IGT Basilicata) en particulier à l'est dans la région de Matera, où on produit également des rouges à partir de Sangiovese et Montepulciano. Les vins blancs qui présentent un intérêt sont les Moscato et Malvasia doux, les meilleurs d'entre eux provenant de la zone du Vulture et la vallée Bradano à l'est.





Vigneti del Vulture

Basilicata

VIGNETI DEL VULTURE
TERRA, VINO E PASSIONE



Pipoli

Aglianico del Vulture
DOC

100% Aglianico

750 ml
36,00 €



Piano del Cerro

Aglianico del Vulture
DOC

100% Aglianico

750 ml
68,00 €



Pipoli

Bianco Basilicata
IGP

60% Greco
40% Fiano

750 ml
32,00 €

8

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1919

Campania

Naples est la capitale administrative de la Campanie, dont les autres provinces sont Avellino, Benevento, Caserta et Salerno.
La Campanie est la douzième plus grande région d'Italie avec une superficie de 13 600 km² et la deuxième avec une population de 5,8 millions d'habitants.
Les vignobles couvrent 45 000 ha dont 3 500 ha en DOCG / DOC avec une production annuelle est de 2,1 millions d'hl, incluant 5% en DOCG / DOC dont un peu plus vin blanc que de vin rouge

Dans l'Antiquité, les romains admiraient « Campania Felix » comme la meilleure des régions viticoles. Ils adoraient les vignobles du long de la côte de Naples où était produit le Falernian, le plus recherché des vins de l'Empire. Ils appréciaient également les vignobles du Vésuve et les collines boisées d'Avellino. Auparavant, les Grecs avaient reconnu la nature privilégiée de l'endroit, introduisant des cépages qui existent encore aujourd'hui tels l'Aglianico, le Greco et le Falanghina.

Cependant, jusqu'à il y a peu, il semblait que les producteurs de vin de Campanie, à quelques exceptions près, avaient oublié la gloire passée, délaissé la terre et oublié les DOCs. Mais maintenant, après un long passage à vide, la Campanie vit une nouvelle ère et la qualité de la production s'est remarquablement améliorée.



Les choses changent vraiment dans les vignobles de Campanie, où un nouvel esprit d'accomplissement et de fierté a été soutenu par l'introduction de techniques modernes de vinification. La preuve de cette nouvelle ère nous est donnée par l'augmentation rapide de la production de vins en DOC, y compris la première DOCG du sud, le Taurasi. Le volume de DOC produit s'est réellement multiplié ces dernières années.

Mais la modernisation n'a pas balayé pour autant le respect de la tradition. En Campanie, une majorité de producteurs tache d'utiliser autant que possible les cépages locaux, y compris des cépages qui remontent à l'Antiquité.

Le plus noble des cépages rouges est l'Aglianico, qui participe au Taurasi ainsi qu'au Falerno del Massico et bien d'autres. Le Taurasi a été surnommé le « Barolo du sud », du fait de son importance et de sa capacité de vieillissement, bien qu'il ait sans conteste un style propre.



Le cépage Greco, très répandu dans les provinces du sud, atteint des sommets avec le Greco di Tufo. Le Fiano, apprécié des romains, est à la base de l'inimitable Fiano di Avellino. Le Falanghina, qui semble avoir été à l'origine de la version blanc du Falernian, est devenu le cépage le plus développé de la région.

Les DOCs de Campanie comprennent également les îles de légende Capri et Ischia, ainsi que la Penisola Sorrentina (plus connue pour ses citrons) et la Costa d'Amalfi qui présente des vignobles en terrasse tout le long de la côte entre Sorrente et Amalfi.



Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1993



Cantina Vesevo

Campania

VESEVO



Greco di Tufo

DOCG

100% Greco bianco

750 ml
32,00 €



Falanghina

Falanghina Beneventano
IGT

100% Falanghina

750 ml
32,00 €



Ensis

Taurasi
DOCG

100% Aglianico

750 ml
72,00 €



Aglianico

Falanghina Beneventano
IGT

100% Aglianico

750 ml
36,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1993



Azienda Agricola Filadoro

Campania

FILADORO



Santàri

Fiano di Avellino
DOCG

100% Fiano

750 ml
48,00 €



Greco di Tufo

DOCG

100% Greco

750 ml
34,00 €



Benevento Falanghina

IGT

100% Falanghina

750 ml
32,00 €



Irpinia

Aglianico
DOC

100% Aglianico

750 ml
35,00 €



Fiano di Avellino

DOCG

100% Fiano

750 ml
33,00 €



Taurasi

DOCG

100% Aglianico

750 ml
69,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE

Calabria

Catanzaro est la capitale administrative de la Calabre, dont les autres provinces sont Cosenza, Crotone, Reggio di Calabria et Vibo Valentia. La Calabre est la dixième plus grande région d'Italie avec une superficie de 15 080 km² et une population 2,1 millions d'habitants. Les vignobles couvrent 31 600 ha dont 3 600 ha en DOC avec une production annuelle de 0,8 millions d'hl, incluant 4% en DOC dont 90% est du vin rouge.

*La Calabre, qui forme l'orteil de la botte italienne, est une région essentiellement montagneuse marquée par des microclimats variés entre les collines côtières ensoleillées le long des mers et les frimas des hauteurs des monts Sila et Aspromonte. Deux cépages d'origine grecque dominent (Gaglioppo en rouge, le Greco en blanc) bien que les types de vins qu'ils produisent peuvent varier grandement d'un endroit à l'autre. Le plus connu des vins de Calabre est le Cirò qui est élaboré dans les petites collines le long de la côte ionienne entre les anciennes cités grecques de Sybaris et Kroton (de nos jours, Sibari et Crotone). La légende locale veut que le Cirò soit directement issu du Krimisa, le vin que les athlètes calabrais buvaient pour célébrer leurs victoires lors des Olympiades antiques. Récemment le Cirò a pris des touches contemporaines du fait de méthodes modernes d'élevage des vignes et une vinification à température contrôlée a permis de diminuer le taux d'alcool (ainsi que sa propension à l'oxydation) faisant un vin plus rond, plus généreux en fruit et d'un bouquet plus frais. Le Cirò classique est un vin rouge dont la version Riserva a un potentiel de vieillissement qui peut dépasser une dizaine d'année pour certains millésimes. Il existe aussi un rosé à boire jeune et un blanc élaboré à partir de raisins Greco qui peut montrer une fraîcheur impressionnante. Le Melissa, une zone DOC adjacente, fait des vins rouges et blancs similaires au Cirò. Cependant les vins rouges faits à partir du même Gaglioppo venant d'altitudes plus élevées sont plus légers en corps et couleur. Des expérimentations récentes ont également montré une classe inattendue pour des vins rouges issus de cépage Magliocco, ainsi qu'un style convaincant avec du Cabernet Sauvignon. Le Chardonnay et le Sauvignon se sont aussi montrés très prometteurs sur les collines calabraises. **Parmi les blancs, le rare Greco di Bianco s'affirme comme** un vin blanc moelleux aussi exquis que rare. Elaboré à partir d'un cépage local de Greco qui pousse près de la côte ionienne autour de la ville de Bianco, il a une texture riche et veloutée ainsi qu'un intrigant arome citronné.*



Cirò

DOC Bianco

100% Greco bianco

750 ml
29,00 €



Donna Giovanna

Calabria Bianco IGT

100% Greco bianco

750 ml
48,00 €



Prima Fila

Calabria Bianco IGT

50% Pecorello
50% Chardonnay

750 ml
39,00 €



Madre Goccia

Calabria Bianco IGT

- Chardonnay
- Greco bianco

750 ml
37,00 €

Mulino Bianco
DISTORANTE



Tenuta Iuzzolini

Calabria

TENUTA IUZZOLINI



Cirò

DOC Rosato

100% Gaglioppo

750 ml
29,00 €



Lumare

Calabria Rosato IGT

Gaglioppo
Cabernet Sauvignon

750 ml
32,00 €



Cirò

DOC Rosso Classico

100% Gaglioppo

750 ml
32,00 €



Principe Spinelli

DOC Cirò Rosso Classico

100% Gaglioppo

750 ml
36,00 €



Maradea

DOC Cirò Rosso Classico
Superiore
«RISERVA»

100% Gaglioppo

750 ml
50,00 €



Paternum

Calabria Rosso IGT

100% Magliocco

750 ml
110,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE



Tenuta Iuzzolini

Calabria

TENUTA IUZZOLINI



SERVI FRAIS

Belfresco

Calabria IGT Rosso

100% Gaglioppo

750 ml
29,00 €



Muranera

Calabria IGT Rosso

Cabernet Sauvignon
Merlot
Gaglioppo
Magliocco

750 ml
45,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1999

Emilia-Romagna

Bologne est la capitale administrative de l'Emilie Romagne, dont les autres provinces sont Ferrara, Forli, Modène, Parme, Piacenza, Ravenne, Rimini et Reggio nell'Emilia.
L'Emilie Romagne est la sixième plus grande région d'Italie par la superficie (22 100 km²) et la huitième par la population (4 millions d'habitants). Les vignobles couvrent 62 300 ha dont 29 900 ha en DOCG / DOC. La production annuelle de 6,8 millions d'hl, incluant 14% en DOCG/DOC dont 75% de vin rouge.

L'Emilie Romagne, comme son nom composé le révèle, est constituée de deux secteurs distincts qui se rejoignent plus ou moins à la capitale, Bologne. A l'ouest se trouve l'Emilie, avec ses villes prospères posées comme des joyaux le long de l'antique Via Emilia : Modène, Reggio, Parme, Fidenza, Fiorenzuola, juqu'à Piacenza sur le Po.

A l'est de Bologne se trouve la Romagne avec les villes de Faenza, Forli, Cesena, Ferrara, Ravenne et le lieu de villégiature Rimini sur la mer Adriatique.
Les vins d'Emilie Romagne peuvent être considérés comme les moins conventionnels de ceux du nord, différents en tous points de ceux de ses voisins, d'un style assez complaisant mais toujours individualistes.
En Emilie, le vin principal est le Lambrusco, tout en nuances mousseuses du pourpre au rosé, fait à partir de raisins élevés dans de hautes treilles, essentiellement dans les plaines au sud du Po. Les vins de Romagne sont surtout issus de Sangiovese, Trebbiano et Albana, le cépage qui contribue à la première DOCG de blanc d'Italie.
Le Lambrusco est produit en volume dans les quatre zones DOCs autour de Modène et de Reggio. La majeure partie du Lambrusco expédié à l'étranger est demi-doux (amabile) ou doux alors que ce qui est consommé sur place est sec, et pas toujours issu d'une DOC. En effet, le sec authentique est considéré comme l'accord parfait avec la riche cuisine régionale, mais il faut noter que bien peu d'amateurs à l'étranger ont eu l'occasion de goûter ce vin dans ce style.
Même les collines d'Emilie ont tendance à mousser. Les vignobles dans les contreforts des Appenins, au sud, donnent des vins blancs festifs à base de Malvasia, Trebbiano et Ortugo et des rouges acidulés issus de Barbera et Bonarda. Mais il existe une tendance certaine dans les zones DOCs des Colli Piacentini, Colli Bolognesi et Colli di Parma a faire du vin tranquille et, d'une certaine façon, sérieux, à partir de cépages tels que Sauvignon, Chardonnay, Pinots, Barbera, Cabernet et Merlot. Les conditions naturelles favorisent les vins en profondeur et finesse, mais le marché semble privilégier les poids légers.
En Romagne, les plaines du bassin du Po entre Ferrara et Ravenne sont renommées pour les fruits, les légumes et des vignes très productives, la plupart d'entre elles servant de matière première à des vins de mélange. Les collines au sud d'Imola, Faenza, Forli, Cesena et Rimini sont connues pour des vins issus du cépage local Albana, Sangiovese et Trebbiano qui portent tous le nom de Romagna.
L'Albana di Romagna, qui est apparu en 1987 comme la première DOCG de vin blanc en Italie, est le plus souvent sec et tranquille avec un arrière goût d'amande et occasionnellement une certaine complexité. La meilleure expression de l'Albana est probablement sous sa forme « passito » (passerillé) issu de grappes partiellement séchées. Les versions traditionnelles, en moelleux ou pétillant, sont habituellement consommées localement. Le cépage Trebbiano de Romagne, différent des autres cépages du même nom, est presque toujours léger et frais, qu'il soit tranquille ou pétillant, avec une fragilité qui le rend meilleur dans sa jeunesse.



Le cépage préféré des Romagnols est le Sangiovese, habituellement un rouge robuste avec un certain charme dans ses aromes fruités. Mais de plus en plus de producteurs de Sangiovese élaborent des vins de garde d'une plus grande profondeur de bouquet et d'arome et une réelle capacité de vieillissement harmonieux.
En Romagne, les tendance favorise le Sauvignon, le Chardonnay, les Pinots et le Cabernet. Mais plusieurs producteurs font d'importants efforts pour développer des races supérieures de Sangiovese et d'Albana, tout en montrant un intérêt naissant pour des vins locaux qui restent rares comme les DOCs de vins blancs Pagadebit ou de vins rouges Cagnina et Bosco Eliceo Fortana.

Mulino Bianco RISTORANTE SINCE 1993



Folesano

Emilia-Romagna

FOLESANO
San Silvestro



Gariete

Emilia IGT Bianco - Bio

100% Albana

750 ml
33,00 €



Conti di Panico

Emilia IGP - Bio

100% Sangiovese

750 ml
33,00 €



Guidesco

Colli Bolognesi DOC - Bio

100% Merlot

750 ml
58,00 €

16

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1959

Marche

Ancone est la capitale administrative des Marches, dont les autres provinces sont Ascoli Piceno, Macerata et Pesaro-Urbino.
C'est la quinzième plus grande région d'Italie par la superficie (9 700 km²) et la treizième par la population (1,5 millions d'habitants).
Les vignobles couvrent 24 900 ha dont 10 400 ha en DOC.
La production annuelle de 1,7 millions d'hl, incluant 25% en DOC dont 70% de vin blanc

Le Verdicchio est l'ambassadeur des vins de cette plaisante région côtière de l'Adriatique, où la dévotion ancestrale aux vins blancs n'obscurcit plus les mérites grandissant de ses vins rouges.

La DOC Castelli di Jesi, qui couvre un vaste ensemble de collines à l'ouest du port d'Ancône, est le berceau du Verdicchio dont le signe de reconnaissance était les bouteilles vertes en forme d'amphores. Mais les producteurs ont récemment créé une nouvelle image du Verdicchio qui est désormais un vin blanc avec un caractère spécifique qui s'affirme encore plus dans les bouteilles standard.
La classe s'est élevée si rapidement que même les vins toujours vendus dans des amphores en forme de sablier semblent un cran au dessus du niveau général des vins blancs populaires. Le Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico est considéré comme le premier choix de vin à servir pour accompagner du poisson. Certains producteurs font des vins qui développent une si impressionnante profondeur et complexité avec l'âge que le Verdicchio est de plus en plus classé parmi les plus nobles cépages blancs d'Italie.

Le Verdicchio di Matelica, élevé en petites quantités dans une région montagneuse, peut avoir plus de corps et de force que les vins de Jesi. Les Verdicchio des deux zones DOCs font également des vins pétillants par prise de mousse en cuve close et aussi, occasionnellement, par la méthode plus classique de prise de mousse en bouteille.
La récente DOC Esino qui coïncide en partie avec les deux zones de Verdicchio produit à la fois de blancs et des rouges, en général assez frais et fruités. Les autres vins de la région, notamment le Bianchello del Metauro et le Falerio dei Colli Ascolani, sont généralement légers et un peu acidulé et accompagnent très bien les fruits de mer.

Les vins rouges des Marches sont basés principalement sur les cépages Sangiovese et Montepulciano, quelquefois mélangés. Le plus important en terme de volume est le Rosso Piceno, dominé par le Sangiovese. Il est issu d'une zone DOC couvrant presque tout le flanc est de la région, s'étirant d'Ascoli Piceno au sud jusqu'à Senigallia au nord d'Ancône le long de l'Adriatique.
Le Rosso Conero, dominé par le Montepulciano, est encore plus apprécié, grâce à l'engagement de qualité montré par les principaux producteurs. Il est originaire des flancs du massif Conero au sud d'Ancône. Les Rosso Conero et Rosso Piceno sont généralement élaborés pour être dégustés dans les deux à quatre ans alors qu'ils sont encore ronds et frais. Notons que certains producteurs font des vins qui vieillissent remarquablement bien dans certains millesimes



(quelquefois jusqu'à dix ans et plus).

La partie nord de la région est la zone DOC de Colli Pesaresi où le vin principal est un Sangiovese qui a une ressemblance assez forte avec ses voisins d'Emilie Romagne.
Le cépage Lacrima est un cépage original cultivé presque exclusivement dans la zone de Morro d'Alba qui donne un vin assez corsé, passablement fruité avec des aromes marqués de baies sauvages.
Bien que l'on se concentre essentiellement sur les cépages locaux, des résultats récents avec des cépages extérieurs comme le Cabernet Sauvignon, le Merlot, le Chardonnay et le Sauvignon ont montré de grandes promesses sur les collines tempérées des Marches.

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1995



Cológnola Tenuta Musone

Marche

Cológnola TENUTA MUSONE



Via Condotto

Verdicchio dei Castelli di Jesi
DOC Classico Superiore

100% Verdicchio

750 ml
30,00 €



Labieno

Verdicchio dei Castelli di Jesi
DOC Classico Riserva

100% Verdicchio

750 ml
44,00 €



Ghiffa

Verdicchio dei Castelli di Jesi
DOC Classico Superiore

100% Verdicchio

750 ml
36,00 €



Incauto

Verdicchio dei Castelli di Jesi
DOC Classico Superiore
Bio

100% Verdicchio

750 ml
38,00 €

CERTIFICATO BIOLOGICO ICEA

Mulino Bianco RISTORANTE SINCE 1993

Piemonte

Turin est la capitale administrative du Piémont, dont les autres provinces sont Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Verbano - Cusio - Ossola et Vercelli.

C'est la deuxième plus grande région d'Italie par la superficie (25 400 km²) et la cinquième par la population (5,3 millions d'habitants).

Les vignobles couvrent 59 000 ha dont 43 700 ha en DOCG / DOC.

La production annuelle est de 3,1 millions d'hl, incluant 80% en DOCG/DOC dont 65% de vin rouge.

Le Piémont est avant tout célébré pour ses vins rouges, aux premiers rangs desquels le Barolo et le Barbaresco. Mais le plus connu des vins de la région bien sûr reste le pétillant et doux vin blanc d'Asti.

Une très large majorité des vins du Piémont sont issus de cépages locaux. A côté du noble Nebbiolo, source du Barolo, du Barbaresco, du Gattinara et du Ghemme, qui sont tous des DOCGs, la Barbera est le plus populaire pour les vins rouges, suivi du Dolcetto qui est apprécié pour sa rondeur. Le Brachetto fait un aromatique rouge pétillant qui se retrouve sous le statut de DOCG en tant que Brachetto d'Acqui. Enfin, le Freisa et le Grignolo mènent la danse des autres rouges régionaux.

Les blancs sous appellation représentent quand même près d'un tiers de la production. Tout d'abord, l'Asti, dont la DOCG s'applique tant au mousseux Asti Spumante qu'au Moscato d'Asti plus légèrement pétillant. Avec une production annuelle de près de 60 millions de litres, l'Asti se classe second derrière le Chianti en terme de volume pour les vins classés. Une autre star bien établie est le Gavi, un blanc sec élaboré à partir du cépage local Cortese et qui s'est récemment ajouté à la liste des DOCGs.

Le Piémont, la plus occidentale des régions d'Italie avec ses fontières avec la France et la Suisse, est bordé par les Alpes et les Apennins, ce qui explique l'origine de son nom : « pied des monts ». Bien qu'il ne se classe que septième en terme de production parmi les régions d'Italie, le Piémont est quand même considéré comme un géant du vin Italien.

Le Piémont dispose du plus grand nombre de zones DOCGs et DOCs avec un total de 50 et est fier d'être la région avec la plus forte proportion de vins classés. Il n'y a pas d'IGT.

Le climat est rude d'après les standards italiens, avec des saisons très marquées. L'hiver est froid avec beaucoup de neige. L'été est chaud et sec. Le printemps et l'automne sont tempérés, voire frais avec des brumes au temps des vendanges.

Une majorité des vignobles de la région sont situés dans les collines des Langhe et de Monferrato, qui sont connectées aux Apennins par le sud est. Mais plusieurs vins d'importance sont également issus des contreforts des Alpes au nord entre le lac Majeur et le Val d'Aoste.

Le point central de la production de grands vins est la ville d'Alba sur la rivière Tanaro. Dans les collines toutes proches des Langhe, on produit environ 6 millions de bouteilles par an de Barolo « roi des vins, vin des rois », alors que le Barbaresco, qui beaucoup d'expert considèrent comme son égale, n'atteint que rarement 2,5 millions de bouteilles annuellement. Les deux sont issus du cépage Nebbiolo, qui leur donne une structure puissante qui les rend capables de s'améliorer pendant de nombreuses années comme les excellents millésimes 2000, 1999, 1998, 1997, 1996, 1990, 1989, 1985 et 1982.

Bien que les vignerons piémontais ont été parmi les premiers à expérimenter des cépages étrangers tels que le Cabernet ou le Pinot dès le XIXème siècle, ces vins n'ont plus les faveurs du public. Assez récemment, le Cabernet Sauvignon, les Pinot Bianco et Nero et, particulièrement, le Chardonnay ont montré certaines promesses. La DOC régionale Piemonte s'applique en partie à des vins mousseux issus de Chardonnay, Pinots et autres cépages. Pourtant, comme les amateurs l'ont noté, même ces vins issus de cépages étrangers ont une touche indéniablement piémontaise.



Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1993



Prunotto

Piemonte

Prunotto



Bansella

Nizza DOCG

100% Barbera

750 ml
48,00 €



Barolo

DOCG

100% Nebbiolo

750 ml
115,00 €



Occhetti

Nebbiolo d'Alba DOC

100% Nebbiolo

750 ml
58,00 €



Costamiòle

Nizza Riserva DOCG

100% Barbera

750 ml
105,00 €



Barbaresco

DOCG

100% Nebbiolo

750 ml
89,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1995



Cossetti

Piemonte

COSSETTI



Gavi di Gavi

DOCG

100% Cortese

750 ml
36,00 €



SERVI FRAIS

Brachetto d'Acqui

DOCG «Theo»
Vin pétillant

100% Brachetto

750 ml
30,00 €



Barbera d'Asti

Gelsomora D.O.C.G.

100% Barbera

750 ml
33,00 €



Nizza

Barbera d'Asti Superiore
DOCG

100% Barbera

750 ml
56,00 €



La Vigna Vecchia

Barbera d'Asti
DOC

100% Barbera

750 ml
36,00 €



Barbaresco

DOCG

100% Nebbiolo

750 ml
75,00 €

Mulino Bianco RISTORANTE



Cossetti

Piemonte

COSSETTI



Barolo

DOCG

100% Nebbiolo

750 ml
72,00 €



Dolcetto d'Asti

DOC GELSOMORA

100% dolcetto

750 ml
35,00 €



Grignolino d'Asti

DOC GELSOMORA

100% Grignolino

750 ml
35,00 €



Nebbiolo d'Alba

DOC RENOVO

100% nebbiolo

750 ml
39,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE

Friuli

Trieste est la capitale administrative du Frioul Vénétie Julienne, dont les autres provinces sont Gorizia, Pordenone et Udine.
Le Frioul est la dix-septième plus grande des vingt régions d'Italie avec une superficie 9 900 km² et la quinzième par la population 1,2 millions d'habitants.
Les vignobles couvrent 18 600 ha dont 12 800 ha en DOC avec une production annuelle de 1,2 millions d'hl, incluant 60% en DOC dont 60% est du vin blanc.

Compacte, située au nord de l'Adriatique et en contact avec la Slovénie et l'Autriche, la région du Frioul - Vénétie Julienne fait la pluie et le beau temps pour les vins blancs italiens modernes. Sélectionant parmi les honorables cépages locaux et l'ensemble des cépages internationaux, les frioulans ont appliqué des techniques vinicoles et une onologie avant-gardiste à la production de vins blancs très haut de gamme, ainsi qu'à quelques éminents vins rouges

Le Frioul a deux zones DOCs exceptionnelles côte à côte le long de la frontière avec la Slovénie entre Gorizia et Tarcento : le Collio Goriziano et le Colli Orientali del Friuli. L'échange d'air entre les Alpes et la Mer Adriatique a créé un habitat extrêmement favorable aux vignes sur les pentes en terrasses appelées ronchi. Carso est aussi une zone unique dans les collines surplombant le port et la ville de Trieste. Les six autres zones DOCs couvrent des collines basses et des plaines, et la qualité est plutôt bonne en particulier l'Isonzo, qui soutient la comparaison avec le Collio et le Colli Orientali pour certains vins.

Les vins de cépage dominent la multitude de vins compris dans les neuf zones DOCs du Frioul. Seule la zone du Friuli Grave est d'importance d'après les standards italiens, car elle produit quelque 30 millions de litres par an.

Le Frioul s'est construit une réputation en Italie et à l'étranger pour ses vins blancs faits par des domaines de dimensions réduites. Les blancs ont longtemps été dominés par le Tocai Friulano, un cépage de la famille du Sauvignon Vert ou Sauvignonasse. Cependant un arrêt récent de la Cour Européenne l'a obligé a changer de nom pour qu'on ne le confonde pas avec le Tokay de Hongrie, qui est pourtant le nom d'un vin et non d'un cépage.



Le style des vins blancs frioulans favorise la fraîcheur et le fruité, avec des aromes et des goûts qui expriment clairement les cépages d'origine. Certains vignerons les considèrent trop purs et linéaires pour tirer quelconque bénéfice d'un vieillissement en fûts. Mais il y a des exceptions à la règle et certains vins blancs gagnent en profondeur et complexité en étant mélangés et vieillis en fûts de chênes.

Les rouges frioulan étaient traditionnellement légers et fruités, meilleurs à boire dans les deux à cinq ans après la vendange. Ce style s'appliquait au Merlot, prédominant, et au Cabernet Franc, de même qu'au Pinot Nero et à l'honorable cépage local Refosco.



Mais certains vignerons ont élevé la structure et les nuances en mélangeant le Cabernet Sauvignon, le Merlot et d'autres cépages et en les faisant vieillir en petits fûts de chênes.

Les frioulans ont montré une tendance à remettre au goût du jour des cépages qui avaient été négligés. Pour preuve, le Picolit qui était l'un des meilleurs vins moelleux vers 1800 et avait la faveur des cours royales de l'Europe, notamment les Habsbourg. En dépit de faibles rendements, le Picolit revient. De même que le Verduzzo qui fait un vin de dessert raffiné à un endroit nommé Ramandolo dans les Colli Orientali. Le Ribolla Gialla a également bénéficié de nouvelles techniques pour en faire un vin blanc sec de caractère.

Parmi les rouges, on trouve le cépage Refosco, aussi connu sous le nom de Terrano, qui peut donner naissance à un vin léger et fruité ou à un vin élaboré pour vieillir.

Mulino Bianco
DISTORANTE
SINCE 1993



Azienda Agricola Muzic

Friuli

MUZIC
SAN FLORIANO DEL COLLIO



Pinot Grigio

Collio DOC

100% Pinot Grigio

750 ml
39,00 €



Stare Brajde

Collio Bianco DOC

50% Tocai Friulano
30% Malvasia Istriana
20% Ribolla Gialla

750 ml
58,00 €



Chardonnay

Collio DOC

100% Chardonnay

750 ml
39,00 €



Sauvignon "Pajze"

Collio DOC

100% Sauvignon

750 ml
43,00 €



Cabernet Sauvignon

Collio DOC

100% Cabernet Sauvignon

750 ml
42,00 €



Merlot

Friuli Isonzo DOC

100% Merlot

750 ml
42,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE



Italo Cesco n

Friu li

MUZIC
SAN FLORIANO DEL COLLIO



Malvasia

DOC Collio



100 % Malvasia Istriana

750 ml
39,00 €



Mulino Bianco
DISTRIBUTORE

Puglia

Bari est la capitale administrative des Pouilles, dont les autres provinces sont Brindisi, Foggia, Lecce et Tarente.
C'est la septième plus grande région d'Italie par la superficie (19 360 km²) et par la population (4,1 millions d'habitants).
Les vignobles couvrent 132 000 ha dont 23 900 ha en DOC.
La production annuelle est de 7,9 millions d'hl, incluant 4% en DOC dont un peu plus de vin rouge que de vin blanc

Les Pouilles, le talon de la botte italienne, est une région de production de vin prolifique. Dans le passé, cette région a souvent surpassé la Sicile et la Vénétie en volume, mais l'ancien surnom des Pouilles comme « cellier de l'Europe » n'a plus grande signification.
Comme les marchés traditionnels pour les vins lourds et forts ont fortement diminué, les producteurs locaux mettent de plus en plus l'accent sur des vins de première qualité. Certains proposent maintenant de bons voire d'excellents vins rouges, blancs et rosés secs et bien équilibrés, ainsi que des vins doux tous élaborés à partir d'une grande variété de cépages, tant locaux qu'étrangers.
Les Pouilles ont 25 zones de DOC, bien plus que n'importe quelle autre région du sud, cependant, de même que ses voisins, elles ne produisent qu'un faible pourcentage de vins sous appellation (un peu plus de 2%). En dépit d'une rapide amélioration, les vins des Pouilles ont encore a établir une réputation d'excellence bien qu'ils soient déjà grandement appréciés à l'étranger.
Les Pouilles peuvent être grossièrement séparées en deux grands secteurs viticoles par une ligne imaginaire allant de Brindisi à Tarente. Au nord de cette ligne, le sol est vallonné et le climat tempéré, même frais dans certaines hauteurs sur le plateau de Murge. Les vins secs de ce secteur ont une force modérée avec une fruité impressionnant, une bonne acidité et un bouquet ample.
Les vins rouges sont généralement élaborés à partir des cépages locaux Uva di Troia ou Bombino Nero, ainsi que des cépages Montepulciano et Sangiovese. Les blancs sont dominés par le cépage Verdeca, bien que les cépages Bianco d'Alessano, Malvasia, Trebbiano et Bombino Bianco soient également mis à contribution.
La DOC majeure du nord des Pouilles est le Castel del Monte, la seule appellation qui a une réelle réputation internationale. Elle produit un rosé agréable et un rouge généreux qui peut être bon jeune mais qui gagne en stature en vieillissant. Un peu plus au nord, l'accent est mis sur les vins rouges avec des DOCs telles que le Rosso Canosa, le Rosso Barletta et le Rosso di Cerignola.



Varvaglione Vigne & Vini

Puglia

Varvaglione
VIGNE&VINI



Primadonna

Chrdonnay Puglia
IGP

100% Chardonnay

750 ml
34,00 €

Juste au nord de la ligne Brindisi - Tarente les vins blancs dominent, en particulier ceux de la vallée d'Itria (avec les DOCs de Locorotondo et Martina Franca) et qui est la région des maisons à toit conique appelées « trulli ». Dans tout le secteur, on expérimente actuellement des cépages internationaux comme le Chardonnay, le Pinot Blanc et le Sauvignon pour les vins blancs, ainsi que le Cabernet, le Merlot, le Malbec et le Pinot Noir pour les vins rouges.
Au sud de la ligne Brindisi - Tarente c'est le Salento, une péninsule assez plate qui s'étend entre les mers Adriatique et Ionienne jusqu' au point le plus oriental de l'Italie. Bien que chaud, le climat n'est pas torride grâce aux courants marins et aux vents qui soufflent à travers l'Adriatique en provenance des Balkans.

Mulino Bianco
RISTORANTE

Varvaglione Vigne & Vini

Puglia

Varvaglione VIGNE & VINI



Moi

Verdeca del Salento
IGP

100% Verdeca

750 ml
30,00 €



Moi

Chardonnay di Puglia
IGP

100% Chardonnay

750 ml
30,00 €



12 e Mezzo

Malvasia del Salento
IGP

100% Malvasia del Salento

750 ml
32,00 €



12 e Mezzo

Bianco Puglia IGP
BIO

60% Chardonnay
20% Fiano
20% Malvasia

750 ml
34,00 €



Marfi

Chardonnay Sauvignon
Puglia IGP

- Chardonnay
- Sauvignon

750 ml
34,00 €



Margrande

Fiano del Salento
IGP

100% Fiano del Salento

750 ml
34,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1995



Varvaglione Vigne & Vini

Puglia

Varvaglione VIGNE & VINI



12 e Mezzo

Rosato del Salento
IGP

100% Negroamaro

Vin légèrement pétillant

750 ml
29,00 €



Susumaniello

IGP Rosato

100% Susumaniello

750 ml
29,00 €



Moi

Rosato del Salento
IGP

100% Negroamaro del Salento

750 ml
30,00 €



Idea

Rosa di Primitivo
IGP

100% Primitivo

750 ml
32,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE



Varvaglione Vigne & Vini

Puglia

Varvaglione VIGNE & VINI



Moi

Primitivo Puglia IGP

100% Primitivo

750 ml
30,00 €



Moi

Primitivo di Manduria
DOP

100% Primitivo di Manduria

750 ml
39,00 €



12 e Mezzo

Primitivo Puglia IGP
BIO

100% Primitivo

750 ml
36,00 €

Mulino Bianco RISTORANTE



Varvaglione Vigne & Vini

Puglia

Varvaglione VIGNE & VINI



Papale Rosso

Primitivo di Manduria
DOP

100% Primitivo di Manduria

750 ml
36,00 €



Salice

Salice Salentino
DOP

80% Negroamaro
20% Malvasia Nera

750 ml
36,00 €



Papale «Linea Oro»

Primitivo di Manduria
DOP

100% Primitivo di Manduria

375 ml
33,00 €

750 ml
65,00 €



Cosimo Varvaglione

COLLEZIONE PRIVATA
Negroamaro del Salento
IGP

100% Negroamaro

750 ml
72,00 €



Schiaccianoci

Negroamaro del Salento
IGP

100% Negroamaro del Salento

750 ml
36,00 €



Tatu

Primitivo del Salento
IGP

90% Primitivo
10% Aglianico

750 ml
32,00 €

Mulino Bianco RISTORANTE



Varvaglione Vigne & Vini

Puglia

Varvaglione
VIGNE & VINI



1921

Primitivo di Manduria DOP

100% Primitivo di Manduria

750 ml
79,00 €



Susumaniello

IGP Rosso Salento

100% Susumaniello

750 ml
34,00 €



Cosimo Varvaglione

Primitivo di Manduria DOP

100% Primitivo di Manduria

750 ml
75,00 €



Paralupi

IGP Rosso di Puglia

Primitivo
Negroamaro
Malvasia

750 ml
36,00 €



Il Cardinale «Linea Oro»

Primitivo di Manduria DOP

100% Primitivo di Manduria

750 ml
65,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE



Cantine Diomede

Puglia



Lama di Pietra

Chardonnay
Puglia IGT

100% Chardonnay

750 ml
33,00 €

Les vins traditionnels du Salento sont puissants, d'un rouge profond issus de cépages Primitivo, Negroamaro et Malvasia Nera. Mais de plus en plus d'attention est donnée aux rouges et rosés plus frais, de même qu'à d'inattendus vins blancs brillants et fruités.
Le cépage Primitivo di Manduria, un des plus anciens du Salento, est de la famille du Zinfandel de Californie. Bien qu'il ait servi à faire des vins de mélange, une nouvelle vague de producteurs a montré que le Primitivo pouvait avoir une classe indéniable dans un style qui supporte la comparaison avec ses équivalents américains.
Parmi les nombreuses DOCs du Salento, le Salice Salentino ***se fait en rouge robuste et en rosé raffiné, bien que d'autres*** *appellations comme Squinzano, Brindisi, Alezio et Copertino peuvent produire des vins d'une classe inattendue. L'IGT Salento s'applique à des vins rouges qui portent souvent leur propre nom. Les vins blancs montrent également des promesses, le Chardonnay en particulier, mais le Salento est surtout renommé pour ses rosés savoureux qui se placent parmi les meilleurs d'Italie.*



Lama di Pietra

Nero di Troia
Puglia IGT

100% Nero di Troia

750 ml
34,00 €

Juste au nord de la ligne Brindisi - Tarente les vins blancs dominent, en particulier ceux de la vallée d'Itria (avec les DOCs de Locorotondo et Martina Franca) et qui est la région des maisons à toit conique appelées « trulli ». Dans tout le secteur, on expérimente actuellement des cépages internationaux comme le Chardonnay, le Pinot Blanc et le Sauvignon pour les vins blancs, ainsi que le Cabernet, le Merlot, le Malbec et le Pinot Noir pour les vins rouges.
Au sud de la ligne Brindisi - Tarente c'est le Salento, une péninsule assez plate qui s'étend entre les mers Adriatique et Ionienne jusqu' au point le plus oriental de l'Italie. Bien que chaud, le climat n'est pas torride grâce aux courants ***marins et aux vents qui soufflent à travers l'Adriatique en*** *provenance des Balkans.*



Canace

Nero di Troia
Puglia IGT

100% Nero di Troia

750 ml
65,00 €

Les vins traditionnels du Salento sont puissants, d'un rouge profond issus de cépages Primitivo, Negroamaro et Malvasia Nera. Mais de plus en plus d'attention est donnée aux rouges et rosés plus frais, de même qu'à d'inattendus vins blancs brillants et fruités.
Le cépage Primitivo di Manduria, un des plus anciens du Salento, est de la famille du Zinfandel de Californie. Bien qu'il ait servi à faire des vins de mélange, une nouvelle vague de producteurs a montré que le Primitivo pouvait avoir une classe indéniable dans un style qui supporte la comparaison avec ses équivalents américains.

Parmi les nombreuses DOCs du Salento, le Salice Salentino ***se fait en rouge robuste et en rosé raffiné, bien que d'autres*** *appellations comme Squinzano, Brindisi, Alezio et Copertino peuvent produire des vins d'une classe inattendue. L'IGT Salento s'applique à des vins rouges qui portent souvent leur propre nom. Les vins blancs montrent également des promesses, le Chardonnay en particulier, mais le Salento est surtout renommé pour ses rosés savoureux qui se placent parmi les meilleurs d'Italie.*



Tomaresca
Puglia



Chardonnay

Chardonnay IGT Puglia

100% Chardonnay

750 ml
45,00 €



SERVI FRAIS

Fichimori

Salento IGT

- Negroamaro
- Syrah

750 ml
33,00 €



Pietrabianca

Chardonnay
Castel del Monte
DOC - Bio

100% Chardonnay

750 ml
68,00 €



Torcicoda

Primitivo Salanto
IGT

100% Primitivo

750 ml
52,00 €



Trentangeli

Rosso Castel del Monte
DOC - Bio

70% Aglianico
20% Cabernet Sauvignon
10% Syrah

750 ml
48,00 €



Masseria Maime

Salento
IGT

100% Negroamaro

750 ml
79,00 €

Cantine San Marzano

Puglia

SAN MARZANO CANTINE



Sessantanni

Primitivo di Manduria
DOP

100% Primitivo

750 ml
68,00 €



Collezione Cinquanta

Vino Rosso d'Italia

50% Negroamaro
50% Primitivo

750 ml
56,00 €



Anniversario 62

Primitivo di Manduria
DOP RISERVA

100% Primitivo

750 ml
68,00 €



Edda

Bianco Salanto
IGP

- Chardonnay
- Autres cépages autochtones

750 ml
39,00 €



F

Negroamaro
IGP Salento

100% Negroamaro

750 ml
68,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE



Terre del Grico

Puglia

terredelgrico



Salice Salentino

DOC

80% Negroamaro
10% Malvasia nera di Lecce
10% Malvasia nera di Brindisi

750 ml
39,00 €



Don Felice

Salento IGT

50% Negroamaro
30% Primitivo
20% Montepulciano

750 ml
45,00 €



Azienda Fantini Farnese

Puglia

FANTINI
FARNESE



Giro

Sangiovese - Merlot
Puglia IGP

70% Sangiovese
30% Merlot

750 ml
35,00 €

Mulino Bianco
DISTOGRANTE

Sardegna

Cagliari est la capitale administrative de la Sardaigne, dont les autres provinces sont Nuoro, Oristano et Sassari.
C'est la troisième plus grande région d'Italie par la superficie (24 090 km²) et la douzième par la population (1,7 millions d'habitants).
Les vignobles couvrent 43 3300 ha dont 7 300 ha en DOCG / DOC.
La production annuelle est de 1,2 millions d'hl, incluant 10% en DOCG / DOC dont 60% est du vin blanc

L'isolement au milieu de la Méditerranée a fait de la Sardaigne la région présentant le plus de typicité. L'histoire de l'île a été influencée autant par les étrangers, en particulier les Espagnols, que par les Italiens continentaux.

Les vins de l'île racontent leur propre histoire, fréquemment avec un accent espagnol. Les vigoureux cépages méditerranéens sont là sous la forme de clones de Moscato et Malvasia, mais plusieurs variétés y sont uniques en Italie comme le Giro, le Cannonau, le Nuragus, le Monica, le Semidano et le Vernaccia di Oristano.

Les Sardes ont récemment réduits drastiquement les vignobles et les volumes de production, et ont amélioré notablement la qualité générale des vins. Parmi les DOC, les blancs prévalent par rapport aux rouges.

La zone de vignobles la plus productive de l'île est le Campidano, la plaine fertile et les collines douces au nord ouest de la capitale et principal port Cagliari. Les vins qui y sont produits portent le nom du cépage (Giro, Malvasia, Monica, Moscato, Nasco et Nuragus) associé à Cagliari.

Les pentes boisées du nord de la péninsule de Gallura et la zone côtière du nord ouest autour de Sassari et Alghero sont renommées pour d'excellents vins blancs. Le Vermentino domine les vins secs, notamment dans la DOCG Vermentino di Gallura, alors que le Torbato se distingue également dans la DOC Alghero. Le Vermentino, un cépage présent également en Ligurie et dans certaines parties de la Toscane, contribue au style de blanc des collines de Gallura bien qu'il puisse être produit dans toute l'île sous l'appellation Sardinia.

Le Moscato peut être soit tranquille soit pétillant, mais il est toujours doux, notamment de Sorso Sennori, des collines de Gallura et de la ville de Templo Pausania dans le nord. Le Malvasia peut être doux, mais il est probablement plus interessant lorsqu'il est sec de la ville de Bosa et des collines de Planargia dans l'ouest de l'île, ainsi que sous l'appellation ***Cagliari. Un autre blanc doux raffiné est le Semidano qui*** *a une DOC sur toute l'île de Sardaigne bien qu'il soit plus réputé venant de la ville de Mogoro.*





Cantina Giuseppe Sedilesu

Sardegna

Le plus typique des vins sardes est probablement le Vernaccia di Oristano. D'un vin d'une origine incertaine issu de la plaine plate et sablonneuse de la rivière Tirso à côté de la ville d'Oristano, il devient un vin ambré comparable au Sherry avec une gamme très riche de nuances en bouquet et aromes.

Le cépage blanc le plus répandu est le Nuragus que l'on pense avoir été amené par les Phéniciens. Son nom dérive des tours préhistoriques en pierre connues sous le nom de nuraghe. Le Nuragus est à l'origine d'un vin blanc sec moderne, léger et vif mais assez peu aromatique.



Les cépages rouges les plus importants de l'île sont le Cannonau, de la famille du Grenache importé d'Espagne, le Carignano et le Monica, également espagnols d'origine. Le Cannonau et le Monica peuvent être sec ou doux, et la tendance à favoriser le sec s'estompe quelque peu. Les vignobles dans la région cotière rugueuse de l'est autour de Nuoro sont renommés pour leur riche Cannonau rouge. Les plus réputés viennent des villes d'Oliena, Jerzu et Dorgali ainsi que des collines cotières du Capo Ferrato. Le Cannonau fait également un bon vin doux, qui peut rappeler le Porto.

Une étoile montante parmi les vins rouges est le Carignano del Sulcis, originaire du sud ouest, où certains domaines ont émergés récemment avec un style particulier. Une curiosité parmi les rouges est Giro de Cagliari, légèrement doux.





Sartiu

Cannonau di Sardegna
DOC - Bio

100% Cannonau di Mamoiada

750 ml
36,00 €



Mamuthone

Cannonau di Sardegna
DOC - Bio

100% Cannonau di Mamoiada

750 ml
46,00 €



Carnevale

Cannonau di Sardegna
DOC - Bio

100% Cannonau di Mamoiada

750 ml
75,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE



Cantina Atzei

Sardegna

ATZEI
CARATTERE SARDO



Saragat

Cannonau di Sardegna
DOC

100% Cannonau

750 ml
30,00 €



Saragat

Vermentino Isola dei Nuraghi
IGP

100% Vermentino

750 ml
28,00 €



Saragat

Monica di Sardegna
DOC

100% Monica

750 ml
30,00 €



Aru

Monica Isola del Nuraghi
IGT

80% Monica
15% Cannonau
5% Bovale

750 ml
62,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE

Sicilia

Palerme est la capitale administrative de la Sicile, dont les autres provinces sont Agrigente, Caltanissetta, Catane, Enna, Messine, Raguse, Syracuse et Trapani.
C'est la plus grande des vingt régions d'Italie par la superficie (25 710 km²) et la quatrième par la population (5,1 millions d'habitants).
Les vignobles couvrent 140 000 ha dont 23 000 ha en DOC.
La production annuelle est de 8,1 millions d'hl, incluant 3% en DOC dont 90% est du vin blanc

La Sicile est une terre de contrastes. Ainsi peut-être n'est-il pas surprenant que cette île ancienne dispose d'une des plus progressistes industries du vin, ni que la région, qui se distinguait pour ses Marsala et Moscato à la fois puissants et doux, s'oriente maintenant vers des vins plus légers et plus fruités, essentiellement blancs mais également rouges.

La Sicile, la plus grande île de la Méditerranée, a plus de vignobles que n'importe quelle autre région d'Italie. Cependant, en se concentrant sur la qualité plutôt sur la quantité, la production de vin a récemment diminuée pour être légèrement en deçà de celle de la Vénétie.

Une grande partie des DOC est représentée par le Marsala, un vin créé il y a deux siècles par les négociants anglais. Le Marsala reste la fierté de la Sicile en dépit sa banalisation liée à son utilisation en matière de cuisine ou son aromatisation avec divers sirops. Il connaît depuis peu un regain d'intérêt parmi les connaisseurs, qui favorisent le Marsala Vergine sec et le Superiore Riserva aux aromes chaudement complexes qui le place parmi les meilleurs vins fortifiés d'Europe.

La seule autre DOC produite en quantité significative en Sicile est le pale et sec Bianco d'Alcamo, qui fait maintenant partie de l'appellation plus large Alcamo. Le Moscato di Pantelleria, issu de l'île au large des côtes tunisienne, est parmi les plus riches et les plus estimés des vins doux italiens dans ses versions Naturale et Passito Extra. Le Malvasia delle Lipari, les îles volcaniques Eoliennes est un vin de dessert aussi rare qu'exquis.

Le vin blanc sec et le vin rouge de l'Etna, dont les vignes se situent sur les pentes du volcan, peuvent montrer de la classe, de même que le rouge pâle bien que puissant Cerasuolo di Vittoria. La production des autres DOCs traditionnelles comme le Faro, rouge sec, et les Moscatos de Noto et de Syracuse, doux, a été minime ces derniers temps. Mais le volume de vin de première qualité est certain d'augmenter prochainement avec l'addition récente à la liste des DOC des appellations Contessa Entellina, Eloro, Menfi, Sciacca, Sambuca di Sicilia, Contea di Sclafani et Santa Magherita Belice.

Certains vins de plusieurs producteurs siciliens de renom n'ont pas eu la classification en DOC, bien que la plupart d'entre eux sont maintenant couverts par l'appellation IGT Sicilia ou d'autres appellations. On parle d'ailleurs de créer une DOC qui couvrirait la totalité de la région de la Sicile.

Près de 75% des vins de Sicile sont produits par des coopératives, et un nombre de plus en plus important de domaines privés s'applique à créer des vins de première qualité. Les méthodes d'élevage de la vigne dans les collines ensoleillées et bien tempérées ont été modifiées pour réduire les rendements afin de faire des vins avec un réel caractère et une individualité. Récemment des maisons importantes d'Italie du Nord et du Centre ont investi dans des vignobles sur l'île.



Usulea

Nero d'Avola
Sicilia DOC

100% Nero d'Avola

750 ml
28,00 €



Usulea

Merlot
Terre Siciliane IGT

100% Merlot

750 ml
28,00 €



Cantine Cellaro

Sicilia

CANTINE CELLARO



Lumà

Grillo
Terre Siciliane IGT

100% Grillo

750 ml
29,00 €



Micina

Terre Siciliane IGT

100% Nerello Mascalese

750 ml
36,00 €



Lumà

Nero d'Avola
Terre Siciliane IGT

100% Nero d'Avola

750 ml
33,00 €



Due Lune

Sicilia IGT

60% Nero d'Avola
40% Nerello Mascalese

750 ml
62,00 €



Lumà

Syrah
Terre Siciliane IGT

100% Syrah

750 ml
33,00 €



Vanità

Nero d'Avola
Terre Siciliane IGT - Bio

100% Nero d'Avola

750 ml
33,00 €

Mulino Bianco
DISTODANTE
SINCE 1959



Ferreri
Sicilia

Ferreri



Catarratto

Sicilia IGT

100% Catarratto

375 ml	750 ml
18,00 €	34,00 €



Nero d'Avola

Sicilia IGT

100% Nero d'Avola

375 ml	750 ml
19,50 €	38,00 €



Inzolia

Sicilia IGT

100% Inzolia

750 ml
35,00 €



Cabernet Sauvignon

Sicilia IGT

100% Cabernet Sauvignon

750 ml
36,00 €

Les cépages internationaux comme le Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon et les Pinots ont montré de vraies promesses. Toutefois certains des meilleurs vins de l'île restent issus des cépages locaux notamment de Nero d'Avola (ou Calabrese), Nerello Mascalese et Perricone (ou Pignatello) pour les rouges, et Inzolia et Grecanico pour les blancs. La Sicile a pris la tête dans la production de vin dans le Sud moderne, les producteurs semblant de plus en plus décidés à profiter de l'exceptionnel potentiel qui était déjà admiré il y a des millénaires par les Grecs et les Romains.



Mulino Bianco
RISTORANTE

Toscana

Florence est la capitale administrative de la Toscane, dont les autres provinces sont Arezzo, Grosseto, Livourne, Lucca, Massa-Carrara, Pise, Pistoia, Prato et Sienne.
La Toscane est la cinquième plus grande des vingt régions d'Italie avec une superficie de 23 000 km² et la neuvième avec une population de 3,6 millions d'habitants.
Les vignobles couvrent 85 000 ha dont 35 000 ha en DOC avec une production annuelle est de 2,6 millions d'hl, incluant 55% en DOCG / DOC dont 80% est du vin rouge.

La région de Florence continue de progresser dans sa position de plus dynamique producteur de vins de première qualité du pays, contrastant avec les décennies de vente du populaire Chianti en fiasque couverte de raphia. La Renaissance moderne de la Toscane a commencé en Chianti justement, dans les collines du centre, autour de Florence et de Sienne, mais s'est rapidement étendue jusqu'aux côtes méditerranéennes qui n'avaient pourtant pas encore été repérées pour y créer des vignobles.



La majorité des progrès est venue avec les rouges classiques basés sur le cépage local Sangiovese, comme le Chianti, le Brunello di Montalcino, le Vino Nobile di Montepulciano et le Carmignano, tous en DOCG. Mais le succès grandissant des autres vins rouges (particulièrement les vins sans appellation appelés super-toscans) a été augmenté par de nouveaux styles de vins blancs qui ont encore amélioré la réputation de la région.
Le Chianti, qui est toujours la force dominante de la viniculture toscane, a longtemps été distingué comme le plus italien des vins. C'est lié d'une part aux volumes produits et à son universalité, et d'autre part à sa personnalité qui ne peut être contestée. Sa nature très diversifiée représente la quintessence de l'Italie.
Le Chianti est produit dans huit zones distinctes qui couvrent un vaste territoire autour du cœur d'origine du Chianti Classico. Dans ces collines magnifiquement rugueuses les variations de sol et de climat contribuent autant à l'individualité de chaque domaine que la recherche des vignerons pour élaborer des styles personnels. Certains Chianti sont assez frais et faciles, alors que d'autres sont riches et élaborés et capable de développer beaucoup de classe en vieillissant. Tout ceci peut mener à une certaine confusion, mais pour les amateurs qui insistent, le Chianti ***est probablement aujourd'hui le vin offrant un des meilleurs*** *rapports qualité prix du marché.*

L'appellation toscane la plus prestigieuse est le Brunello di Montalcino, une DOCG attachée à une ville forteresse au sud de Sienne où les vins rouges d'une puissance et longévité légendaires atteignent des prix élevés. Imaginé par la famille Biondi Santi il y a un siècle, le Brunello est maintenant produit sous plus d'une centaine d'étiquettes, représentant des petits exploitations, des grands domaines et même des compagnies internationales.
Pas loin de Montalcino se trouve Montepulciano et son Vino Nobile élaboré à partir d'un type de Sangiovese appelé Prugnolo Gentile. Le Vino Nobile a obtenu son nom il y a plusieurs siècles apparemment en hommage à son statut parmi la noblesse. Le poète Francesco Redi a décrit le rouge de Montepulci
Le Carmignano mérite une mention spéciale comme ayant fait l'objet d'un décret de protection par le Grand Duc de Toscane en 1716. Aujourd'hui ce rouge assez rare issu de Sangiovese et de Cabernet a été élevé au rang de DOCG, même si les rouges Barco Reale et les autres vins de Carmignano restent en DOC.
Parmi les nombreuses autres DOC de vin rouge, le Morellino di Scansano, élaboré sur les collines côtières de Maremma à le vent en poupe.

La production de vins alternatifs haut de gamme, qui a commencé comme une tendance dans les années 1970, est devenu un facteur essentiel dans l'amélioration générale des vins rouges de Toscane. Ces vins cultes, qui sont connus comme les super-toscans, continuent de prospérer.
Ainsi le Sassicaia, issu uniquement de Cabernet, qui dans les années 1970 a convaincu le monde que l'Italie pouvait faire des vins rouges modernes appréciés au niveau international, a maintenant une DOC sous le nom de Bolgheri. Le mélange Sangiovese Cabernet de Tignanello a servi de modèle au nouveau style Toscan de vins rouges vieillis en petits tonneaux de chênes ou barriques plutôt que dans les anciens fûts. Les mélanges Cabernet Sangiovese sont venus ensuite et, plus tard, des rouges issus de Merlot, Syrah et Pinot Noir.



Azienda Fantini Farnese

FANTINI
FARNESE

Toscana



Bianco Toscana

IGT

TERRE NATUZZI

- Malvasia
- Trebbiano
- Vermentino

750 ml
29,00 €



Rosso Toscana

IGT

TERRE NATUZZI

90% Sangiovese
10% Merlot

750 ml
30,00 €



Chianti

DOCG Riserva

TERRE NATUZZI

85% Sangiovese
15% Cabernet Sauvignon

750 ml
35,00 €

Les « super-toscans » sont maintenant parmi les plus estimés et les plus chers vins rouges d'Italie. Aujourd'hui, ceux qui restent en dehors de zones DOCG/DOC sont généralement sous l'appellation IGT Toscana.

Inspiré du succès du Cabernet et du Merlot dans le Bolgheri, les vins du secteur côtier de la Toscane ont vu leur prestige augmenter rapidement et sont même entrés en compétition avec les collines du centre pour la suprématie locale. Dans le cœur de la Maremma, sur les collines côtières de sud ouest de la Toscane, la DOC Morellino di Scansano propose un vin rouge issu de Sangiovese. D'autres DOCs prometteuses incluent Val di Cornia, Montecucco, Monteregio di Massa Marittima, Montescudaio, Capalbio et Sovana.



Jusqu'à il y a peu, les vins blancs toscans ne bénéficiaient que rarement d'autant de prestige que les rouges, et peut être est-ce du au fait qu'ils sont essentiellement issus de Trebbiano. L'exception qui confirme la règle est le Vernaccia di San Gimignano, issu de l'antique cépage Vernaccia, qui a été consacré en se voyant attribuer la première DOCG de vin blanc de la région. Par ailleurs, le cépage Vermentino s'est répandu tout le long de la côte et se révèle comme une variété extrêmement prometteuse.
Récemment, des blancs d'une profondeur et d'une complexité intéressantes ont été produits en Toscane à partir de cépages internationaux tels de le Chardonnay, le Sauvignon et le Pinot Blanc ainsi que le Grigio, tous trouvant de confortables environnements dans les parties les plus fraîches des collines de la région

TERRE
NATUZZI
FARNESE
GROUP

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1553



Col di Bacche

Toscana

AZIENDA AGRICOLA COL DI BACCHE
www.coldibacche.com



Morellino di Scansano

DOCG

85% Sangiovese
15% Autres cépages

375 ml	750 ml
18,50 €	36,00 €



Vermentino

Maremma Toscana IGT

100% Vermentino

750 ml
33,00 €



Rovente

Morellino di Scansano
DOCG
« SELEZIONE »

90% Sangiovese
10% Syrah

750 ml
55,00 €



Campo Amarene

Toscana IGT

35% Sangiovese
35% Merlot
15% Syrah
15% Cabernet Sauvignon

750 ml
49,00 €



Cupinero

Maremma Toscana IGT

90% Merlot
10% Cabernet Sauvignon

750 ml
70,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE



Azienda Agricola Ceralti

Toscana

CERALTI



Vermentino

Bolgheri DOC - Bio

100% Vermentino

750 ml
35,00 €



Lillarae

Toscana Bianco IGT

50% Viogner
30% Incrocio manzoni
20% Gewurztraminer

750 ml
49,00 €



Scirè

Bolgheri Rosso DOC - Bio

- Cabernet Sauvignon
- Merlot

750 ml
36,00 €



Alfeo

Bolgheri Rosso Superiore DOC

- Cabernet Sauvignon
- Merlot

750 ml
60,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE



Tenute Guicciardini Strozzi

Toscana

TENUTE GUICCIARDINI STROZZI



Vernaccia di San Gimignano

DOCG Riserva

100% Vernaccia di San Gimignano

750 ml
42,00 €



Millanni

Toscana IGT

- Sangiovese
- Cabernet Sauvignon
- Merlot

750 ml
120,00 €



Sòdole

Toscana Rosso IGT

100% Sangiovese

750 ml
75,00 €

Mulino Bianco RISTORANTE SINCE 1950



Antinori

Toscana

ANTINORI
26 Generazioni



Pèppoli

Chianti classico
DOCG

90% Sangiovese
10% Merlot et Syrah

375 ml	750 ml
23,00 €	46,00 €



Tignanello

Toscana IGT

TENUTA TIGNANELLO

80% Sangiovese
15% Cabernet Sauvignon
5% Cabernet Franc

750 ml
220,00 €



Villa Antinori

Toscana IGT

55% Sangiovese
25% Cabernet Sauvignon
15% Merlot
5% Syrah

375 ml	750 ml
23,00 €	46,00 €



Marchese Antinori

Chianti Classico D.O.C.G.
RISERVA
TENUTA TIGNANELLO

- 90% Sangiovese
- 10% Cabernet Sauvignon

750 ml
98,00 €



Pian delle Vigne

Rosso di Montalcino
DOCG
PIAN DELLE VIGNE

100% Sangiovese

750 ml
58,00 €



Pian delle Vigne

Brunello di Montalcino
DOCG
PIAN DELLE VIGNE

100% Sangiovese Grosso

750 ml
135,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1970



Antinori

Toscana

ANTINORI
26 Generazioni



Campogrande

Orvieto Classico DOC
Région de L'Umbria
TENUTA SANTA CRISTINA

- Procanico
- Grechetto

750 ml
29,00 €



Il Bruciato

Bolgheri DOC

TENUTA GUADO AL TASSO

65% Cabernet Sauvignon
20% Merlot
15% Syrah

750 ml
58,00 €



Guado al Tasso

Bolgheri Superiore DOC

TENUTA GUADO AL TASSO

55% Cabernet Sauvignon
30% Merlot
15% Cabernet Franc

750 ml
230,00 €



Fattoria le Maestrelle

Toscana IGT

TENUTA SANTA CRISTINA

60% Sangiovese
20% Merlot
20% Syrah

750 ml
36,00 €



Solaia

Toscana IGT

75% Cabernet Sauvignon
20% Sangiovese
5% Cabernet Franc

750 ml
540,00 €



Cant'Ugo

Bolgheri Rosso
DOC
TENUTA GUADO AL TASSO

100% Merlot

750 ml
98,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE
DAL 1993



Antinori

Toscana

ANTINORI
26 Generazioni



Villa Antinori Riserva

Chianti Classico Riserva
DOCG

90% Sangiovese
10% Cabernet

750 ml
68,00 €



Santa Cristina

Toscana IGT

TENUTA SANTA CRISTINA

60% Sangiovese
20% Merlot
20% Syrah

375 ml	750 ml
19,00 €	36,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE



Antinori

Toscana

ANTINORI
26 Generazioni



Sabazio

Rosso di Montepulciano DOC

TENUTA LA BRACCESCA

85% Prugnolo Gentile
15% Merlot

750 ml
36,00 €



Botrosecco

Maremma Toscana DOC

LE MORTELLE

60% Cabernet Sauvignon
40% Cabernet Franc

750 ml
48,00 €



Nobile di Montepulcinao

DOCG

TENUTA LA BRACCESCA

90% Prugnolo Gentile
10% Merlot

750 ml
52,00 €



Poggio Alle Nane

Maremma Toscana DOC

LE MORTELLE

60% Cabernet Franc
40% Cabernet Sauvignon

750 ml
130,00 €



Achelo

Cortona DOC

TENUTA LA BRACCESCA

100% Syrah

750 ml
45,00 €

LA BRACCESCA

LE MORTELLE

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1955



Azienda Agricola Piandaccoli

Toscana

PIANDACCOLI



Cosmus

Chianti DOCG Riserva

100% Sangiovese

375 ml	750 ml
21,00 €	41,00 €



In Primis

Toscana IGT

- Sangiovese
- Pugnitello
- Foglia Tonda

750 ml
48,00 €



Maiorem

Toscana IGT

- Sangiovese
- Pugnitello
- Foglia Tonda
- Mammolo et Colorino

750 ml
72,00 €

Mulino Bianco RISTORANTE SINCE 1959



Tenimenti Angelini

Toscana

TENIMENTI ANGELINI



Brunello di Montalcino

DOCG

VAL DI SUGA

100% Sangiovese grosso

375 ml	750 ml
39,00 €	75,00 €



Poggio al Granchio

Brunello di Montalcino
DOCG

VAL DI SUGA

100% Sangiovese grosso

750 ml
120,00 €



Rosso di Montalcino

DOC

VAL DI SUGA

100% Sangiovese grosso

750 ml
55,00 €



Vigna Spuntali

Brunello di Montalcino
DOCG

VAL DI SUGA

100% Sangiovese grosso

750 ml
155,00 €

VAL DI SUGA

Mulino Bianco
DISTODANTE
SINCE 1999



Tenimenti Angelini

Toscana

TENIMENTI ANGELINI



Al Limite

Chianti Classico DOCG

SAN LEONINO

95% Sangiovese
5% Canaiolo

375 ml	750 ml
18,00 €	35,00 €



Salivolpe

Chianti Classico
DOCG « GRAN SELEZIONE »
SAN LEONINO

90% Sangiovese
10% Cabernet Sauvignon

750 ml
78,00 €



Monsenese

Chianti Classico RISERVA
DOCG

SAN LEONINO

90% Sangiovese
10% Cabernet Sauvignon

750 ml
60,00 €

SAN LEONINO
CASTELLINA IN CHIANTI

Mulino Bianco
RISTORANTE



Icario
Toscana

ICARIO
WINE & TUSCANY



Icario
Rosso Toscana IGT

60% Sangiovese
40% Cabernet Franc

750 ml
36,00 €



Vitaroccia
Nobile di Montepulciano
DOCG "Riserva"

95% Sangiovese
5% Merlot

750 ml
75,00 €



Rosso di Montepulciano
DOC

80% Sangiovese
20% Merlot

750 ml
40,00 €



Nobile di Montepulciano
DOCG

85% Sangiovese
15% Colorino

750 ml
48,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE

Umbria

Perugia est la capitale administrative de l'Ombrie, dont l'autre province est Terni.
L'Ombrie est la seizième plus grande région d'Italie avec une superficie de 8 500 km² et la dix-septième avec une population de 800 milles habitants.
Les vignobles couvrent 16 500 ha dont 6 400 ha en DOCG / DOC avec une production annuelle d'un million d'hl, incluant 23% en DOCG / DOC dont 60% de vin blanc.



L'Ombrie a longtemps été renommée pour ses vins blancs, essentiellement grâce à la l'importance de l'Orvieto. Mais preuve est faite maintenant que les collines du « cœur vert de l'Italie » ont une indéniable aptitude pour une multitude de cépages, blancs et rouges, locaux et extérieurs. Les deux DOCGs de la région, le Montefalco Sagrantino et le Torgiano Rosso Riserva, sont d'ailleurs des vins rouges.

L'Orvieto a été un temps le plus célébré des vins blancs italiens comme vin demi-sec, apprécié des Papes, des Princes et des peintres qui séjournaient dans la ville au nord de Rome avec sa splendide cathédrale et ses vues sur la campagne ombrienne environnante. Mais les goûts ont changé et l'Orvieto est passé d'un vin doux et doré à un pur produit pale et sec de l'œnologie moderne.

L'Orvieto moderne est un succès commercial et l'une des plus vendues des DOCs de vin blanc, en particulier à l'étranger. Récemment, certains producteurs ont réussi à donner plus de caractère à leurs vins en réduisant les rendements, en procédant à une sélection plus méticuleuse et en laissant les peaux du raisin en contact avec le jus plus longtemps avant la fermentation. Il y a peu des Orvieto semi-sec (abboccato) et semi-doux (amabile) ont refait leur apparition comme vin de dessert.

Bien que le Procanico, une variété locale du Trebbiano, et le Malvasia soient les cépages les plus répandus en Ombrie, les vignerons travaillent désormais des cépages internationaux comme le Chardonnay, le Sauvignon et les Pinots avec succès. Ils s'essayent également, avec le même succès, au Grechetto, un admirable cépage local. Les vins rouges de cette région sont désormais couverts par les DOCs de Rosso Orvietano et Lago di Corbara.

Le plus prestigieux des vins d'Ombrie est le rouge Torgiano Rosso, qui a le statut spécial de DOCG alors que l'appelation DOC Torgiano couvre toute une gamme de vins. Le Torgiano Rosso Riserva est un classique basé sur le Sangiovese, connu sous le nom de Rubesco, qui est capable de vieillir plus de vingt ans.

Le Sagrantino, qui n'est élevé qu'autour de la ville promontoire de Montefalco, est un cépage local intrigant qui peut faire à la fois des vins secs ou doux d'une certaine grandeur. Le Montefalco Sagrantino présente une robe très



***L'Ombrie a de nombreuses curiosités parmi ses vignes et vins, même si fort peu de ces raretés locales quittent la** région. Le Vin Santo, élaboré à partir de Grechetto semisec ou de Malvasia, est habituellement doux et très prisé des Ombriens pour la moindre occasion.*

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1933



Perticaia
Umbria

Azienda Agraria
PERTICAIA



Trebbiano Spoletino

Umbria Bianco IGT

100% Trebbiano Spoletino

750 ml
35,00 €



Rosso di Montefalco

DOC « RISERVA »

70% Sangiovese
15% Sagrantino
15% Colorino

750 ml
58,00 €



Umbria Rosso

IGT

80% Sangiovese
10% Colorino
10% Merlot

750 ml
33,00 €



Sagrantino di Montefalco

DOCG

100% Sagrantino

750 ml
75,00 €



Rosso di Montefalco

DOC

60% Sangiovese
15% Sagrantino
15% Colorino
10% Merlot et autres cépages

750 ml
48,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1919



Castello della Sala

Umbria

Castello della Sala



Conte della Vipera

Umbia IGT

- Sauvignon Blanc
- Sémillon

750 ml
55,00 €



Cervaro della Sala

Umbria IGT

90% Chardonnay
10% Grechetto

750 ml
140,00 €



Bramìto della Sala

Chardonnay Umbia IGT

100% Chardonnay

750 ml
54,00 €



San Giovanni della Sala

Orvieto Classico DOC

50% Grechetto
25% Procanico
25% Pinot Bianco et Viognier

750 ml
56,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE

Lombardia

Milan est la capitale administrative de la Lombardie, dont les autres provinces sont Bergame, Brescia, Côme, Crémone, Lecco, Lodi, Mantoue, Pavie, Sondrio et Varese.
C'est la quatrième plus grande région d'Italie par la superficie (23 900 km²) et la première par la population (9 millions d'habitants).
Les vignobles couvrent 26 300 ha dont 17 000 ha en DOCG / DOC.
La production annuelle est de 1,4 millions d'hl, incluant 50% en DOCG/DOC dont plus de 60% est du vin rouge

Le vin ne figure pas dans les premières places sur la liste des industries lombardes. Les habitants de cette région riche et très habitée sont plus des consommateurs que des producteurs de vins. Même si la production reste inférieure à celle de ses voisins (Vénétie, Emilie Romagne ou Piémont), les lombards n'en savent pas moins faire de grands vins, dont une partie de plus en plus importante est vraiment excellent. Pourquoi les lombards, et en particulier les Milanais, délaissent les vins régionaux reste un mystère. Vins régionaux qui arrivent souvent après les rouges du Piémont ou de Toscane et les blancs de Vénétie sur les cartes des restaurants. Une grande partie des 6 millions de bouteilles de Nebbiolo rouge produites annuellement dans le Valtellina se retrouve d'ailleurs en Suisse voisine. D'un autre côté, les Lombards montrent des signes de fierté grandissants pour leur Franciacorta, un mousseux élaboré par la méthode traditionnelle de prise de mousse en bouteille et qui a obtenu le statut envié de DOCG (notons que les vins tranquilles, rouges et blancs, de la même zone ne bénéficient que de la DOC Terre di Franciacorta). La Lombardie se targue de disposer de quelques endroits très favorables à la vigne, dans une région où le climat de montagne alpin est tempéré par les lacs de Garde, Iseo, Côme et Majeur dans le nord, et les Appenins au sud. La zone la plus productive, Oltrepo Pavese, est aussi la plus exploitée. La plupart de ses vins rouges et blancs est expédié en vrac ou en bouteilles anonymes aux restaurants de Milan, Gènes et d'autres grandes villes. Oltrepo est la principale origine du raisin Pinot Noir en Italie et la majeure partie de la production part vers des embouteilleurs de spumante, piémontais ou autre, peu regardant sur les origines des vins qu'ils commercialisent. Seule une faible partie du vin produit en Oltrepo Pavese est vendue sous l'appellation DOC, et bien souvent à faible prix. C'est injustifiable car quelques très bons vins sont faits à cet endroit, pas seulement des Pinots mais aussi de la Barbera, du Bonarda et de l'Oltrepo Pavese Rosso, ainsi que des blancs fruités issus de Riesling et Moscato. Des mousseux, élaborés tant par la méthode de prise de mousse en cuve close que par la méthode en bouteille, commencent également à émerger. La Valtellina obtient plus de respect à l'étranger et pas seulement en Suisse. La DOCG a été conférée au Valtellina Superiore et ses quatre sous-districts : Grumello, Inferno, Sassella et Valgella. Ces vins, ainsi que les riches et moelleux Sfursat (ou Sforzato) inclus dans la même appellation, ont gagné la faveur des italiens et des étrangers. Les vins rouges Valtellina Superiore sont parmi les plus austères des Nebbiolo, du fait de la fraîcheur des vignobles en terrasse, si pentus par endroit que les raisins sont transportés par des paniers montés sur des câbles. Mais leur apparente légèreté est trompeuse et certains ont la force et la vigueur pour s'améliorer pendant plus de dix ans. De bons vins sont faits dans les provinces de Bergame, Mantoue et même Milan, mais le prix de la qualité et de la variété va à Brescia qui peut se vanter d'avoir la plupart des DOCGs et DOCs de la région : Botticino, Capriano del Colle, Cellatica, Franciacorta, Terre di Franciacorta, Garda Bresciano et trois zones partagées avec la Vénétie : Garda, Lugana et San Martino della Battaglia. Sous la DOC Garda on trouve quatre vins du secteur de Garda Classico dans la province de Brescia. De son côté le vin blanc Lugana, qui peut être comparé à l'excellent Soave Classico en classe, atteint désormais une certaine stature.



Chiaretto

Riviera del Garda
DOP

70% Groppello
10% Barbera
10% Marzemino
10% Sangiovese

375 ml	750 ml
17,00 €	30,00 €



Groppello San Biagio

Garda Classico Groppello
DOC

100% Groppello

375 ml	750 ml
18,00 €	33,00 €



Podere Selva Capuzza

lombardia

SELVA CAPUZZA



Dunant

Garda Classico Rosso DOC

70% Groppello
10% Barbera
10% Marzemino
10% Sangiovese

750 ml
33,00 €



Madér

Garda Classico Rosso Superiore DOC

30% Groppello
30% Barbera
30% Marzemino
10% Sangiovese

750 ml
46,00 €



Lugana

Lugana DOP

100% Turbiana

375 ml
17,00 €

750 ml
33,00 €



Selva

Lugana DOP

100% Turbiana

750 ml
36,00 €



Campo del Soglio

San Martino della Battaglia DOC

100% Tuchì

750 ml
39,00 €



Menasasso

Lugana Riserva DOP

100% Turbiana

750 ml
55,00 €

Mulino Bianco RISTORANTE

Veneto

Venise est la capitale administrative de la Vénétie, dont les autres provinces sont Belluno, Padoue, Rovigo, Trévise, Vérone et Vicence.
La Vénétie est la huitième plus grande des vingt régions d'Italie avec une superficie de 18 400 km² et la sixième avec une population de 4,5 millions d'habitants.
Les vignobles couvrent 76 900 ha dont 34 600 ha en DOCG / DOC
La production annuelle est de 8,6 millions d'hl, incluant 30% en DOCG / DOC dont 60% est du vin blanc.

La région de Venise est devenue récemment la plus grande productrice de vin d'Italie avec une majeure partie en DOCG et DOC (plus de 300 millions de bouteilles par an). Le trio véronais constitué du Soave, Valpolicella et Bardolino mène le bal. Les DOCs représentant moins d'un tiers du total régional, la Vénétie est également un producteur et exportateur majeur de vins IGT, souvent à prix modéré.
La Vénétie dispose de trois aires de production de vin de qualité : la province de Vérone à l'ouest dans les collines entre le Lac de Garde et la ville de Soave ; les collines centrales des provinces de Vicence, Padoue et Trévise ; les plaines orientales des bassins des rivières Piave et Tagliamento le long de la côte adriatique au nord est de Venise.

Les grands classiques véronais sont de vrais autochtones. Le Soave, issu de cépage Garganega et Trebbiano di Soave, est habituellement sec et tranquille, mais des versions pétillantes ou moelleuses (Recioto) sont aussi possibles. Le Soave, le plus populaire des vins blancs secs italiens, se classe troisième après le Chianti et l'Asti en terme de production pour les vins d'appellation (plus de 50 millions de litres par an).



Le Valpolicella, élaboré à partir d'un mélange de Corvina, Rondinella et Molinara, est le quatrième parmi les DOCs italiennes avec plus de 30 millions de litres. C'est un vin généreux et fruité, à boire relativement jeune. Il peut se faire également avec des grappes partiellement séchées qui donnent l'Amarone della Valpolicella, sec et riche, ou le Recioto della Valpolicella, opulent et moelleux, et qui sont tous les deux aptes à un plus long vieillissement.

L'Amarone est d'une grande générosité, puissant, avec un riche et complexe bouquet épicé. Il peut vieillir plus de 15 ans et est probablement l'un des grands vins d'Italie. Pour plus d'informations sur le Valpolicella et l'Amarone della Valpolicella, vous pouvez visiter ce site : Valpolicella@VinsdItalie.com.

Le Bardolino, issu des même cépages que le Valpolicella, est un vin facile à boire qu'il soit en rouge Superiore, qui a récemment obtenu la DOCG, ou en Chiaretto, d'un rose sombre. Le Bardolino a également gagné en popularité en Vin Nouveau, une autre catégorie dans laquelle la Vénétie est leader en Italie. Le Bardolino, des rives du Lac de Garde, se situe aussi dans la liste des vins les plus produits avec près de 20 millions de litres par an.



Un autre vin véronais bénéficiant d'une DOC est le Bianco di Custoza, un blanc sec qui est très apprécié dans le nord de l'Italie. Vérone partage par ailleurs deux zones DOCs avec la Lombardie : le Lugana et le Garda. Une DOC distincte produite entre Vérone et Vicence est le Lessini Durello, un vin blanc sec, habituellement pétillant et qui semble destiné à une plus grande reconnaissance.

Les collines centrales de Vénétie accueillent plusieurs zones DOCs. A côté de Vicence ont trouve le Gambellara, des blancs similaires à son voisin le Soave, et le Colli Berici, ***avec différentes variations autour des cépages Tocai, Pinot,*** *Merlot et Cabernet notamment. Il y a aussi Breganze où les Cabernet, Merlot et les blancs issus de Pinot et Chardonnay ont acquis une certaine réputation, bien que le préféré soit probablement le vin doux Torcolato. A côté de Padoue, on trouve les collines du Colli Euganei où on a également* ***différentes variétés de rouges et de blancs.***



Farina Remo

Veneto

FARINA
Vini Pregiati della Valpolicella



Amarone della Valpolicella

500ml

DOC Classico

70% Corvina
20% Rondinella
10% Molinara

500 ml
46,00 €



Amarone della Valpolicella

DOC Classico

70% Corvina
20% Rondinella
10% Molinara

750 ml
72,00 €



Recioto

Vin de dessert

Recioto Classico
della Valpolicella DOC

60% Corvina
20% Rondinella
5% Molinara
15% Autres cépages autorisés

750 ml
65,00 €

La province de Trévise accueille dans les collines au nord de Venise, entre les villes de Conegliano et Valdobbiadene, un vin blanc presque toujours pétillant, sec ou doux, issu ***du cépage Prosecco. Une version raffinée est le Superiore*** *du Cartizze. La zone voisine Montello e Colli Asolani est également renommée pour ses Prosecco en blanc, Cabernet et Merlot en rouge. Les producteurs de Prosecco ont utilisé leur expérience dans les vins mousseux pour la commercialisation de vins issus de Pinot et Chardonnay, élaborés par la méthode en cuve close ou par prise de mousse en bouteille.*

Les plaines de nord est de Venise accueillent la DOC Piave, où le Merlot et le Cabernet dominent une large gamme de cépages, même si les cépages locaux Raboso en rouge et Verduzzo en blanc ont chacun leurs défenseurs. Lison ***Pramaggiore notamment offre pas moins de 16 vins différents élaborés à partir d'une douzaine de cépages.***



Le Merlot et le Cabernet Franc ont été les chevaux de bataille du centre et de l'est de la Vénétie pendant des ***décennies, offrant souvent des vins agréables à boire jeunes.*** *Certains producteurs mélangent les deux, de plus en plus avec du Cabernet Sauvignon, et vieillissent les vins en petites barriques de chêne afin de développer un style et une plus grande complexité.*

Parmi les cépages blancs, le Pinot Grigio, le Sauvignon et le Chardonnay continuent de gagner du terrain, souvent dans des versions fruitées et jeunes mais aussi dans des versions vieillies en fûts pour plus de profondeur et de style.

Mulino Bianco
RISTORANTE



Guerrieri Rizzardi

Veneto

GUERRIERI RIZZARDI



Keya

Bardolino Chiaretto Classico DOC

65% Corvina
15% Rondinella
10% Sangiovese
10% Molinara et Negrara

750 ml
29,00 €



Pojega

Valpolicella Ripasso DOP Classico Superiore

85% Corvinone e Corvina
10% Merlot
5% Rondinella et Molinara

750 ml
39,00 €



Bardolino

DOP Classico Rosso

65% Corvina
10% Rondinella
10% Sangiovese
15% Merlot, Molinara et Negrara

750 ml
32,00 €



3 CRU Amarone

Amarone Classico della Valpolicella D.O.C.G.

80% Corvina et Corvinone
10% Rondinella
10% Barbera

750 ml
70,00 €



Valpolicella

DOC Classico Rosso

75% Corvinone e Corvina
15% Rondinella
10% Molinara, Barbera et Merlot

750 ml
35,00 €



Villa Rizzardi

Amarone della Valpolicella Classico DOC

70% Corvinone e Corvina
30% Rondinella, Molinara et Barbera

750 ml
110,00 €

Mulino Bianco RISTORANTE SINCE 1999



Guerrieri Rizzardi

Veneto

GUERRIERI RIZZARDI



Munus

Bardolino Superiore Classico DOCG

66% Corvina
10% Merlot
12% Rondinella
12% Sangiovese

750 ml
43,00 €



Calcarole

Amarone della Valpolicella Classico DOC

70% Corvina gentile
30% Rondinella, Barbera et Sangiovese

750 ml
156,00 €



Italo Cescon

Veneto

italo cescon
STORIA & VINI 1957



Madre

Veneto IGT - Bio

100% Manzoni Bianco
6.0.13

750 ml
65,00 €



Pinot Grigio Tesirare

BiancoGrigio DOC delle Venezie

100% Pinot Grigio

750 ml
45,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1955



Italo Cescon

Veneto



Pinot Grigio

il Tralcetto
delle Venezie DOC

100% Pinot Grigio

375 ml	750 ml
18,00 €	36,00 €



Sauvignon

il Tralcetto
Veneto IGT

100% Sauvignon

750 ml
36,00 €



Chardonnay

il Tralcetto
Piave DOC

100% Chardonnay

375 ml	750 ml
18,00 €	35,00 €



Pinot Noir

il Tralcetto
Veneto IGT

100% Pinot Noir

375 ml	750 ml
18,00 €	35,00 €



Cabernet

il Tralcetto
Piave DOC

50% Cabernet Sauvignon
50% Cabernet Franc

375 ml	750 ml
18,00 €	35,00 €



Merlot

il Tralcetto
Piave DOC

100% Merlot

750 ml
35,00 €



Les régions

1. Valle d'Aosta
2. Piemonte
3. Lombardia
4. Trentino Alto Adige
5. Friuli - Venezia Giulia
6. Veneto
7. Liguria
8. Emilia - Romagnia
9. Toscana
10. Umbria
11. Marche
12. Lazio
13. Abruzzo
14. Molise
15. Campania
16. Puglia
17. Basilicata
18. Calabria
19. Sicilia
20. Sardegna

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1999

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1993

Le cellier

Grâce à notre cellier climatisé, nous conservons dans les meilleures conditions possibles les 2000 bouteilles qui en constituent le stock.

Vous y trouverez tous les plus grands crus italiens en provenance des meilleurs producteurs.

La carte contient ainsi du vin de presque toutes les régions vinicoles de la péninsule.

Et si vous vous sentez perdus parmi la pléthore des crus, notre personnel se fera un plaisir de vous aiguiller et de vous conseiller.

Salute !!!



Sital Vini

giuseppe sedilesu

Santa Barbara

italo cescon
STORIA & VINI
1957

Azienda Agraria
PERTICAIA
MONTEFALCO

GUERRIERI RIZZARDI

FARINA
Vini Pregiati della Valpolicella

AZIENDA
AGRICOLA
COL DI
BACCHE
www.coldibacche.com

VAL DI SUGA

ital vini

CANTINA
FRENTANA

SAN LEONINO
CASTELLINA IN CHIANTI

terredelgrico

TENUTE GUICCIARDINI STROZZI

COSSETTI
1891

TENIMENTI ANGELINI

Ferreri

TENUTA IUZZOLINI

CERALTI
VINI - OSPITALITA' TOSCANA - OLIO

Mulino
Bianco
RISTORANTE
SINCE 1993

TABLE DES MATIÈRES

Ital Vini

Veneto — Page 60

Friuli — Page 23

Lombardia — Page 58

Emilia-Romagna — Page 15

Piemonte — Page 19

Marche — Page 17

Abruzzo — Page 4

Toscana — Page 42

Puglia — Page 26

Sardegna — Page 36

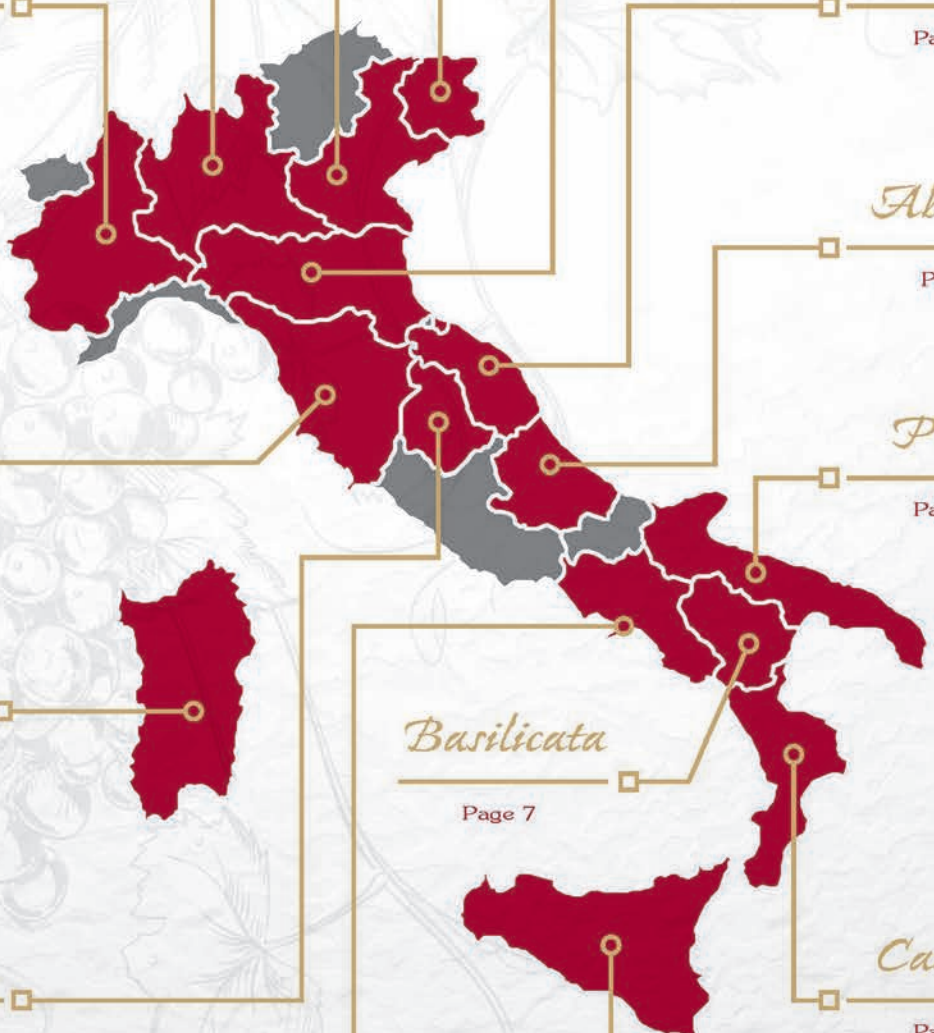
Basilicata — Page 7

Umbria — Page 55

Calabria — Page 12

Campania — Page 9

Sicilia — Page 39



Mulino Bianco RISTORANTE DINCE 1950

Les appellations des vins italiens

Au cours des siècles, les Italiens ont toujours été les pionniers de la réglementation des origines *et de la protection des noms des vins. Les Romains, dans l'Antiquité, avaient défini les zones de* production pour une douzaine de vins. En 1716, le Grand Duché de Toscane a délimité les zones de pour les vins les plus importants, créant ainsi un précédent pour la législation moderne.



DOCG & D.O.C

Ce n'est pourtant que dans le milieu des années 1960 qu'une réglementation sur la Denominazione di Origine Controllata, également connue sous l'acronyme DOC, a été appliquée. Il y a aujourd'hui plus de 300 DOCs, toutes délimitées géographiquement. Les vins de 22 zones ont été distingués comme DOCG pour Denominazione di Origine Controllata e Garantita, le G de DOCG garantissant l'authenticité des vins. Initialement cinq DOCG avaient été mises en place : Barbaresco, Barolo, Brunello di Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano et Chianti. Dix-sept zones DOCG supplémentaires ont été adoptées depuis, les vins produits répondant à tous les critères notamment de qualité imposés par les commissions d'experts.

Dans les zones DOC et DOCG, plus de 2000 types de vins sont produits. Il peuvent être définis par couleur, par type (tranquille, pétillant, mousseux, . ; sec, doux, moelleux, . ; naturel ou fortifié). Ou alors ils peuvent faire référence à un cépage particulier. Les vins peuvent aussi être catégorisés par age (novello, vecchio, stravecchio, riserva) ou par sous-zones comme classico ou superiore. Le terme superiore peut aussi s'appliquer à un degré d'alcool plus élevé, à une période de vieillissement plus importante, ou à des rendements plus faibles.

La DOCG/DOC s'applique à des vins élaborés à partir de cépages spécifiques, dans une zone délimitée, vinifiés et vieillis selon des méthodes prescrites, et enfin doivent répondre à des standards précis de couleur, parfum, goût, degré d'alcool, acidité, . etc. Les critères de chaque DOCG/DOC sont établis par les producteurs souvent regroupés en consortium, et guidés par le comité national du vin.

Les zones DOCG/DOC peuvent aller d'une région entière à quelques points précis autour d'un village isolé. Les vins sous DOCG/DOC bénéficient de la désignation européenne VQPRD.

Des modifications récentes dans la réglementation sur le vin permettent aux vins sous appellation DOCG/DOC de porter les noms de communautés ou de zone géographique ou d'importance historique voire le nom du vignoble si celui-ci a déjà une réputation bien établie.

La production de vins DOCG/DOC représente moins de 20% de la production de vins italiens. L'addition de l'IGT, pour Indicazione Geografica Tipica, et qui permet de reconnaître la « typicité » d'un vin de terroir, a rapidement augmenté le ***nombre d'appellations officielles.***

Curieusement, jusqu'à présent certains des plus grands vins italiens étaient vendus sous la classification Vino da Tavola (vin de table), car les vignobles n'étaient pas dans une zone DOCG ou DOC. Désormais la plupart d'entre eux peuvent utiliser l'IGT régionale adaptée si elle existe. Ces vins doivent quand même respecter certaines règles au niveau des cépages utilisés notamment.

Le but ultime est d'augmenter la proportion de vins classés pour en faire la majorité de la production nationale. Mais il est important de ne pas oublier que le guide le plus fiable pour la qualité de n'importe quel vin, d'où qu'il soit, reste la réputation du vigneron ou du domaine de production.

Les étiquettes DOCG/DOC et IGT doivent porter le nom ***de l'appellation officielle, le nom du producteur ou de*** *l'embouteilleur, la commune de mise en bouteille, la quantité de vin contenue et le degré d'alcool par volume.* ***Les vins DOCG doivent avoir une bande rose officielle qui*** *scelle le col de la bouteille.*

Mulino Bianco

Abruzzo

L'Aquila est la capitale administrative des Abruzzes, dont les autres provinces sont Chieti, Pescara et Teramo.
Les Abruzzes est la treizième plus grande région d'Italie avec une superficie de 10 800 km² et la quatorzième avec une population de 1,3 millions d'habitants.
Les vignobles couvrent 33 500 ha dont 11 500 ha en DOC avec une production annuelle de 4 millions d'hl, incluant 19% en DOC dont les deux tiers en vin rouge.

Dans une nation aux si nombreuses appellations, les ***Abruzzes offrent aux amateurs de vins une simplicité*** *rafraîchissante. Les deux anciennes DOCs régionales pour le Montepulciano d'Abruzzo et le Trebbiano d'Abruzzo ont été complétées par une appellation pour le Controguerra qui peut comprendre une douzaine de cépages.*

Les Abruzzes, qui sont constituées de deux tiers de montagnes et d'un tiers de collines, peut se vanter de disposer de conditions naturelles pour les vignobles extrêmement favorables. Les vignerons favorisent essentiellement le Montepulciano et le Trebbiano, ainsi que des cépages très productifs pour les vins en vrac et de table (la région a les plus forts rendements moyens de toute l'Italie), et expérimentent par ailleurs des variétés étrangères de manière tout à fait convaincante.
En dépit de la simplicité apparente du système de DOCs de la région, certains détails de la production des Abruzzes méritent d'être explicités. Le cépage local Montepulciano (à ne pas confondre avec la ville de Toscane qui produit le Vino Nobile) a un caractère très persuasif qui lui a fait gagner de nombreux admirateurs au niveau international.
Dans certaines parties des Abruzzes, notamment dans les coteaux du nord de la province de Teramo (où il peut être appelé Colline Teramane), le Montepulciano devient un rouge d'un caractère irrésistible, plein et même robuste, avec une certaine capacité de vieillissement mais également avec cette indiscutable souplesse qui le rend tout à fait apte à être bu jeune. Dans les terres plus hautes, ou alors issu de vignobles à hauts rendements, les vins tendent à être plus légers, souvent plus adaptés au Cerasuolo, un rosé vigoureux à la couleur de cerise.



La plupart des Trebbiano est basée sur le cépage toscan très prolifique, qui fait des blancs légers et assez acides aux arômes subtils. Quelques rares vignerons travaillent encore le « vrai » Trebbiano d'Abruzzo (qui peut être ou non de la famille du Bombino Bianco des Pouilles) et ont réussi à faire un Trebbiano remarquable en profondeur et texture, avec une propension à développer une certaine complexité après quatre ou cinq ans, voire plus, de vieillissement.



Pecorino

Terre di Chieti
IGT - Bio

100% Pecorino

750 ml
33,00 €



Montepulciano d'Abruzzo

DOC - Bio

100% Montepulciano

750 ml
36,00 €



Cantina Frentana

Abruzzo

CANTINA FRENTANA



Frentano

Trebbiano d'Abruzzo
DOC

100% Trebbiano

750 ml
26,00 €



Rubesto

Montepulciano d'Abruzzo
DOC

100% Montepulciano

750 ml
39,00 €



Frentano

Montepulciano d'Abruzzo
Cerasuolo DOC

100% Montepulciano

750 ml
26,00 €



Panarda

Montepulciano d'Abruzzo
DOC

100% Montepulciano

750 ml
48,00 €



Frentano

Montepulciano d'Abruzzo
DOC

100% Montepulciano

750 ml
29,00 €



Anniversario 60

Montepulciano d'Abruzzo
DOC - RISERVA

100% Montepulciano

750 ml
40,00 €

5

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1959



Azienda Fantini Farnese

Abruzzo

FANTINI
FARNESE



OPI

Montepulciano d'Abruzzo
Colline Teramane DOCG
RISERVA - Bio

100% Montepulciano

750 ml
68,00 €



Edizione

Cinque Autoctoni

- Montepulciano
- Primitivo
- Negroamaro
- Sangiovese
- Malvasia Nera

750 ml
69,00 €



Yume

Montepulciano d'Abruzzo
DOC
CALDORA

100% Montepulciano

750 ml
43,00 €



Ortonese

Sangiovese - Merlo
Puglia I.G.T.
CALDORA

70% Sangiovese
30% Merlot

750 ml
27,00 €



Ortonese

Malvasia - Chardonnay
Terre di Chieti I.G.T.
CALDORA

70% Malvasia
30% Chardonnay

750 ml
27,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE

Basilicata

Potenza est la capitale administrative du Basilicate, dont l'autre province est Matera.
La Basilicate est la quatorzième plus grande région d'Italie avec une superficie de 9 990 km² et la dix-huitième avec une population 600 mille habitants.
Les vignobles couvrent 16 000 ha dont 1 450 ha en DOC avec une production annuelle de 500 mille hl, incluant 2% en DOC uniquement en vin rouge.

La Basilicate, également appelée Lucanie, est une région souvent négligée de collines arides et de montagnes désolées qui peuvent être assez froides pour une région si méridionale. Cependant les hautes terres fraîches ont des avantages pour la viticulture, et les vins démontrent des arômes et des goûts enviables

La Basilicate n'a qu'une DOC, Aglianico del Vulture, qui, au moins, donnent aux habitants une raison de fierté. Il est l'un des meilleurs vins rouges d'Italie et gagne petit à petit des admirateurs un peu partout.

Le cépage Aglianico, qui est aussi à la base du Taurasi le vin de Campanie de grande renommée, a été amené par les Grecs probablement au 6ème ou 7ème siècle avant J-C. Son nom serait d'ailleurs dérivé de Hellenico. Sur les pentes du volcan éteint connu comme le Mont Vulture, il fait un vin rouge robuste, à la robe intense qui dans ses meilleurs millésimes peut s'améliorer avec les ans devenant de plus en plus raffiné et élégant. Il y a également des versions jeunes de ce vin, quelquefois moelleux et même mousseux, mais le Vecchio ou Riserva, sec, après un vieillissement en fûts de chênes, appelle à la plus sérieuse considération.

L'Aglianico est aussi utilisé pour des vins sous la seule appellation IGT du Basilicate (IGT Basilicata) en particulier à l'est dans la région de Matera, où on produit également des rouges à partir de Sangiovese et Montepulciano. Les vins blancs qui présentent un intérêt sont les Moscato et Malvasia doux, les meilleurs d'entre eux provenant de la zone du Vulture et la vallée Bradano à l'est.





Vigneti del Vulture

Basilicata

VIGNETI DEL VULTURE
TERRA, VINO E PASSIONE



Pipoli

Aglianico del Vulture
DOC

100% Aglianico

750 ml
36,00 €



Piano del Cerro

Aglianico del Vulture
DOC

100% Aglianico

750 ml
68,00 €



Pipoli

Bianco Basilicata
IGP

60% Greco
40% Fiano

750 ml
32,00 €

8

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1919

Campania

Naples est la capitale administrative de la Campanie, dont les autres provinces sont Avellino, Benevento, Caserta et Salerno.
La Campanie est la douzième plus grande région d'Italie avec une superficie de 13 600 km² et la deuxième avec une population de 5,8 millions d'habitants.
Les vignobles couvrent 45 000 ha dont 3 500 ha en DOCG / DOC avec une production annuelle est de 2,1 millions d'hl, incluant 5% en DOCG / DOC dont un peu plus vin blanc que de vin rouge

Dans l'Antiquité, les romains admiraient « Campania Felix » comme la meilleure des régions viticoles. Ils adoraient les vignobles du long de la côte de Naples où était produit le Falernian, le plus recherché des vins de l'Empire. Ils appréciaient également les vignobles du Vésuve et les collines boisées d'Avellino. Auparavant, les Grecs avaient reconnu la nature privilégiée de l'endroit, introduisant des cépages qui existent encore aujourd'hui tels l'Aglianico, le Greco et le Falanghina.

Cependant, jusqu'à il y a peu, il semblait que les producteurs de vin de Campanie, à quelques exceptions près, avaient oublié la gloire passée, délaissé la terre et oublié les DOCs. Mais maintenant, après un long passage à vide, la Campanie vit une nouvelle ère et la qualité de la production s'est remarquablement améliorée.



Les choses changent vraiment dans les vignobles de Campanie, où un nouvel esprit d'accomplissement et de fierté a été soutenu par l'introduction de techniques modernes de vinification. La preuve de cette nouvelle ère nous est donnée par l'augmentation rapide de la production de vins en DOC, y compris la première DOCG du sud, le Taurasi. Le volume de DOC produit s'est réellement multiplié ces dernières années.

Mais la modernisation n'a pas balayé pour autant le respect de la tradition. En Campanie, une majorité de producteurs tache d'utiliser autant que possible les cépages locaux, y compris des cépages qui remontent à l'Antiquité.

Le plus noble des cépages rouges est l'Aglianico, qui participe au Taurasi ainsi qu'au Falerno del Massico et bien d'autres. Le Taurasi a été surnommé le « Barolo du sud », du fait de son importance et de sa capacité de vieillissement, bien qu'il ait sans conteste un style propre.



Le cépage Greco, très répandu dans les provinces du sud, atteint des sommets avec le Greco di Tufo. Le Fiano, apprécié des romains, est à la base de l'inimitable Fiano di Avellino. Le Falanghina, qui semble avoir été à l'origine de la version blanc du Falernian, est devenu le cépage le plus développé de la région.

Les DOCs de Campanie comprennent également les îles de légende Capri et Ischia, ainsi que la Penisola Sorrentina (plus connue pour ses citrons) et la Costa d'Amalfi qui présente des vignobles en terrasse tout le long de la côte entre Sorrente et Amalfi.



Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1993



Cantina Vesevo

Campania

VESEVO



Greco di Tufo

DOCG

100% Greco bianco

750 ml
32,00 €



Falanghina

Falanghina Beneventano
IGT

100% Falanghina

750 ml
32,00 €



Ensis

Taurasi
DOCG

100% Aglianico

750 ml
72,00 €



Aglianico

Falanghina Beneventano
IGT

100% Aglianico

750 ml
36,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1993



Azienda Agricola Filadoro

Campania

FILADORO



Santàri

Fiano di Avellino
DOCG

100% Fiano

750 ml
48,00 €



Greco di Tufo

DOCG

100% Greco

750 ml
34,00 €



Benevento Falanghina

IGT

100% Falanghina

750 ml
32,00 €



Irpinia

Aglianico
DOC

100% Aglianico

750 ml
35,00 €



Fiano di Avellino

DOCG

100% Fiano

750 ml
33,00 €



Taurasi

DOCG

100% Aglianico

750 ml
69,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE

Calabria

Catanzaro est la capitale administrative de la Calabre, dont les autres provinces sont Cosenza, Crotone, Reggio di Calabria et Vibo Valentia. La Calabre est la dixième plus grande région d'Italie avec une superficie de 15 080 km² et une population 2,1 millions d'habitants. Les vignobles couvrent 31 600 ha dont 3 600 ha en DOC avec une production annuelle de 0,8 millions d'hl, incluant 4% en DOC dont 90% est du vin rouge.

*La Calabre, qui forme l'orteil de la botte italienne, est une région essentiellement montagneuse marquée par des microclimats variés entre les collines côtières ensoleillées le long des mers et les frimas des hauteurs des monts Sila et Aspromonte. Deux cépages d'origine grecque dominent (Gaglioppo en rouge, le Greco en blanc) bien que les types de vins qu'ils produisent peuvent varier grandement d'un endroit à l'autre. Le plus connu des vins de Calabre est le Cirò qui est élaboré dans les petites collines le long de la côte ionienne entre les anciennes cités grecques de Sybaris et Kroton (de nos jours, Sibari et Crotone). La légende locale veut que le Cirò soit directement issu du Krimisa, le vin que les athlètes calabrais buvaient pour célébrer leurs victoires lors des Olympiades antiques. Récemment le Cirò a pris des touches contemporaines du fait de méthodes modernes d'élevage des vignes et une vinification à température contrôlée a permis de diminuer le taux d'alcool (ainsi que sa propension à l'oxydation) faisant un vin plus rond, plus généreux en fruit et d'un bouquet plus frais. Le Cirò classique est un vin rouge dont la version Riserva a un potentiel de vieillissement qui peut dépasser une dizaine d'année pour certains millésimes. Il existe aussi un rosé à boire jeune et un blanc élaboré à partir de raisins Greco qui peut montrer une fraîcheur impressionnante. Le Melissa, une zone DOC adjacente, fait des vins rouges et blancs similaires au Cirò. Cependant les vins rouges faits à partir du même Gaglioppo venant d'altitudes plus élevées sont plus légers en corps et couleur. Des expérimentations récentes ont également montré une classe inattendue pour des vins rouges issus de cépage Magliocco, ainsi qu'un style convaincant avec du Cabernet Sauvignon. Le Chardonnay et le Sauvignon se sont aussi montrés très prometteurs sur les collines calabraises. **Parmi les blancs, le rare Greco di Bianco s'affirme comme** un vin blanc moelleux aussi exquis que rare. Elaboré à partir d'un cépage local de Greco qui pousse près de la côte ionienne autour de la ville de Bianco, il a une texture riche et veloutée ainsi qu'un intrigant arome citronné.*



Cirò

DOC Bianco

100% Greco bianco

750 ml
29,00 €



Donna Giovanna

Calabria Bianco IGT

100% Greco bianco

750 ml
48,00 €



Prima Fila

Calabria Bianco IGT

50% Pecorello
50% Chardonnay

750 ml
39,00 €



Madre Goccia

Calabria Bianco IGT

- Chardonnay
- Greco bianco

750 ml
37,00 €

Mulino Bianco
DISTORANTE



Tenuta Iuzzolini

Calabria

TENUTA IUZZOLINI



Cirò

DOC Rosato

100% Gaglioppo

750 ml
29,00 €



Lumare

Calabria Rosato IGT

Gaglioppo
Cabernet Sauvignon

750 ml
32,00 €



Cirò

DOC Rosso Classico

100% Gaglioppo

750 ml
32,00 €



Principe Spinelli

DOC Cirò Rosso Classico

100% Gaglioppo

750 ml
36,00 €



Maradea

DOC Cirò Rosso Classico
Superiore
«RISERVA»

100% Gaglioppo

750 ml
50,00 €



Paternum

Calabria Rosso IGT

100% Magliocco

750 ml
110,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE



Tenuta Iuzzolini

Calabria

TENUTA IUZZOLINI



SERVI FRAIS

Belfresco

Calabria IGT Rosso

100% Gaglioppo

750 ml
29,00 €



Muranera

Calabria IGT Rosso

Cabernet Sauvignon
Merlot
Gaglioppo
Magliocco

750 ml
45,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1999

Emilia-Romagna

Bologne est la capitale administrative de l'Emilie Romagne, dont les autres provinces sont Ferrara, Forli, Modène, Parme, Piacenza, Ravenne, Rimini et Reggio nell'Emilia.
L'Emilie Romagne est la sixième plus grande région d'Italie par la superficie (22 100 km²) et la huitième par la population (4 millions d'habitants). Les vignobles couvrent 62 300 ha dont 29 900 ha en DOCG / DOC. La production annuelle de 6,8 millions d'hl, incluant 14% en DOCG/DOC dont 75% de vin rouge.

L'Emilie Romagne, comme son nom composé le révèle, est constituée de deux secteurs distincts qui se rejoignent plus ou moins à la capitale, Bologne. A l'ouest se trouve l'Emilie, avec ses villes prospères posées comme des joyaux le long de l'antique Via Emilia : Modène, Reggio, Parme, Fidenza, Fiorenzuola, juqu'à Piacenza sur le Po.

A l'est de Bologne se trouve la Romagne avec les villes de Faenza, Forli, Cesena, Ferrara, Ravenne et le lieu de villégiature Rimini sur la mer Adriatique.
Les vins d'Emilie Romagne peuvent être considérés comme les moins conventionnels de ceux du nord, différents en tous points de ceux de ses voisins, d'un style assez complaisant mais toujours individualistes.
En Emilie, le vin principal est le Lambrusco, tout en nuances mousseuses du pourpre au rosé, fait à partir de raisins élevés dans de hautes treilles, essentiellement dans les plaines au sud du Po. Les vins de Romagne sont surtout issus de Sangiovese, Trebbiano et Albana, le cépage qui contribue à la première DOCG de blanc d'Italie.
Le Lambrusco est produit en volume dans les quatre zones DOCs autour de Modène et de Reggio. La majeure partie du Lambrusco expédié à l'étranger est demi-doux (amabile) ou doux alors que ce qui est consommé sur place est sec, et pas toujours issu d'une DOC. En effet, le sec authentique est considéré comme l'accord parfait avec la riche cuisine régionale, mais il faut noter que bien peu d'amateurs à l'étranger ont eu l'occasion de goûter ce vin dans ce style.
Même les collines d'Emilie ont tendance à mousser. Les vignobles dans les contreforts des Appenins, au sud, donnent des vins blancs festifs à base de Malvasia, Trebbiano et Ortugo et des rouges acidulés issus de Barbera et Bonarda. Mais il existe une tendance certaine dans les zones DOCs des Colli Piacentini, Colli Bolognesi et Colli di Parma a faire du vin tranquille et, d'une certaine façon, sérieux, à partir de cépages tels que Sauvignon, Chardonnay, Pinots, Barbera, Cabernet et Merlot. Les conditions naturelles favorisent les vins en profondeur et finesse, mais le marché semble privilégier les poids légers.
En Romagne, les plaines du bassin du Po entre Ferrara et Ravenne sont renommées pour les fruits, les légumes et des vignes très productives, la plupart d'entre elles servant de matière première à des vins de mélange. Les collines au sud d'Imola, Faenza, Forli, Cesena et Rimini sont connues pour des vins issus du cépage local Albana, Sangiovese et Trebbiano qui portent tous le nom de Romagna.
L'Albana di Romagna, qui est apparu en 1987 comme la première DOCG de vin blanc en Italie, est le plus souvent sec et tranquille avec un arrière goût d'amande et occasionnellement une certaine complexité. La meilleure expression de l'Albana est probablement sous sa forme « passito » (passerillé) issu de grappes partiellement séchées. Les versions traditionnelles, en moelleux ou pétillant, sont habituellement consommées localement. Le cépage Trebbiano de Romagne, différent des autres cépages du même nom, est presque toujours léger et frais, qu'il soit tranquille ou pétillant, avec une fragilité qui le rend meilleur dans sa jeunesse.



Le cépage préféré des Romagnols est le Sangiovese, habituellement un rouge robuste avec un certain charme dans ses aromes fruités. Mais de plus en plus de producteurs de Sangiovese élaborent des vins de garde d'une plus grande profondeur de bouquet et d'arome et une réelle capacité de vieillissement harmonieux.
En Romagne, les tendance favorise le Sauvignon, le Chardonnay, les Pinots et le Cabernet. Mais plusieurs producteurs font d'importants efforts pour développer des races supérieures de Sangiovese et d'Albana, tout en montrant un intérêt naissant pour des vins locaux qui restent rares comme les DOCs de vins blancs Pagadebit ou de vins rouges Cagnina et Bosco Eliceo Fortana.

Mulino Bianco RISTORANTE SINCE 1993



Folesano

Emilia-Romagna

FOLESANO
San Silvestro



Gariete

Emilia IGT Bianco - Bio

100% Albana

750 ml
33,00 €



Conti di Panico

Emilia IGP - Bio

100% Sangiovese

750 ml
33,00 €



Guidesco

Colli Bolognesi DOC - Bio

100% Merlot

750 ml
58,00 €

16

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1959

Marche

Ancone est la capitale administrative des Marches, dont les autres provinces sont Ascoli Piceno, Macerata et Pesaro-Urbino.
C'est la quinzième plus grande région d'Italie par la superficie (9 700 km²) et la treizième par la population (1,5 millions d'habitants).
Les vignobles couvrent 24 900 ha dont 10 400 ha en DOC.
La production annuelle de 1,7 millions d'hl, incluant 25% en DOC dont 70% de vin blanc

Le Verdicchio est l'ambassadeur des vins de cette plaisante région côtière de l'Adriatique, où la dévotion ancestrale aux vins blancs n'obscurcit plus les mérites grandissant de ses vins rouges.

La DOC Castelli di Jesi, qui couvre un vaste ensemble de collines à l'ouest du port d'Ancône, est le berceau du Verdicchio dont le signe de reconnaissance était les bouteilles vertes en forme d'amphores. Mais les producteurs ont récemment créé une nouvelle image du Verdicchio qui est désormais un vin blanc avec un caractère spécifique qui s'affirme encore plus dans les bouteilles standard.
La classe s'est élevée si rapidement que même les vins toujours vendus dans des amphores en forme de sablier semblent un cran au dessus du niveau général des vins blancs populaires. Le Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico est considéré comme le premier choix de vin à servir pour accompagner du poisson. Certains producteurs font des vins qui développent une si impressionnante profondeur et complexité avec l'âge que le Verdicchio est de plus en plus classé parmi les plus nobles cépages blancs d'Italie.

Le Verdicchio di Matelica, élevé en petites quantités dans une région montagneuse, peut avoir plus de corps et de force que les vins de Jesi. Les Verdicchio des deux zones DOCs font également des vins pétillants par prise de mousse en cuve close et aussi, occasionnellement, par la méthode plus classique de prise de mousse en bouteille.
La récente DOC Esino qui coïncide en partie avec les deux zones de Verdicchio produit à la fois de blancs et des rouges, en général assez frais et fruités. Les autres vins de la région, notamment le Bianchello del Metauro et le Falerio dei Colli Ascolani, sont généralement légers et un peu acidulé et accompagnent très bien les fruits de mer.

Les vins rouges des Marches sont basés principalement sur les cépages Sangiovese et Montepulciano, quelquefois mélangés. Le plus important en terme de volume est le Rosso Piceno, dominé par le Sangiovese. Il est issu d'une zone DOC couvrant presque tout le flanc est de la région, s'étirant d'Ascoli Piceno au sud jusqu'à Senigallia au nord d'Ancône le long de l'Adriatique.
Le Rosso Conero, dominé par le Montepulciano, est encore plus apprécié, grâce à l'engagement de qualité montré par les principaux producteurs. Il est originaire des flancs du massif Conero au sud d'Ancône. Les Rosso Conero et Rosso Piceno sont généralement élaborés pour être dégustés dans les deux à quatre ans alors qu'ils sont encore ronds et frais. Notons que certains producteurs font des vins qui vieillissent remarquablement bien dans certains millesimes



(quelquefois jusqu'à dix ans et plus).

La partie nord de la région est la zone DOC de Colli Pesaresi où le vin principal est un Sangiovese qui a une ressemblance assez forte avec ses voisins d'Emilie Romagne.
Le cépage Lacrima est un cépage original cultivé presque exclusivement dans la zone de Morro d'Alba qui donne un vin assez corsé, passablement fruité avec des aromes marqués de baies sauvages.
Bien que l'on se concentre essentiellement sur les cépages locaux, des résultats récents avec des cépages extérieurs comme le Cabernet Sauvignon, le Merlot, le Chardonnay et le Sauvignon ont montré de grandes promesses sur les collines tempérées des Marches.

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1995



Cológnola Tenuta Musone

Marche

Cológnola TENUTA MUSONE



Via Condotto

Verdicchio dei Castelli di Jesi
DOC Classico Superiore

100% Verdicchio

750 ml
30,00 €



Labieno

Verdicchio dei Castelli di Jesi
DOC Classico Riserva

100% Verdicchio

750 ml
44,00 €



Ghiffa

Verdicchio dei Castelli di Jesi
DOC Classico Superiore

100% Verdicchio

750 ml
36,00 €



Incauto

Verdicchio dei Castelli di Jesi
DOC Classico Superiore
Bio

100% Verdicchio

750 ml
38,00 €

CERTIFICATO BIOLOGICO ICEA

Mulino Bianco RISTORANTE SINCE 1993

Piemonte

Turin est la capitale administrative du Piémont, dont les autres provinces sont Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Verbano - Cusio - Ossola et Vercelli.

C'est la deuxième plus grande région d'Italie par la superficie (25 400 km²) et la cinquième par la population (5,3 millions d'habitants).

Les vignobles couvrent 59 000 ha dont 43 700 ha en DOCG / DOC.

La production annuelle est de 3,1 millions d'hl, incluant 80% en DOCG/DOC dont 65% de vin rouge.

Le Piémont est avant tout célébré pour ses vins rouges, aux premiers rangs desquels le Barolo et le Barbaresco. Mais le plus connu des vins de la région bien sûr reste le pétillant et doux vin blanc d'Asti.

Une très large majorité des vins du Piémont sont issus de cépages locaux. A côté du noble Nebbiolo, source du Barolo, du Barbaresco, du Gattinara et du Ghemme, qui sont tous des DOCGs, la Barbera est le plus populaire pour les vins rouges, suivi du Dolcetto qui est apprécié pour sa rondeur. Le Brachetto fait un aromatique rouge pétillant qui se retrouve sous le statut de DOCG en tant que Brachetto d'Acqui. Enfin, le Freisa et le Grignolo mènent la danse des autres rouges régionaux.

Les blancs sous appellation représentent quand même près d'un tiers de la production. Tout d'abord, l'Asti, dont la DOCG s'applique tant au mousseux Asti Spumante qu'au Moscato d'Asti plus légèrement pétillant. Avec une production annuelle de près de 60 millions de litres, l'Asti se classe second derrière le Chianti en terme de volume pour les vins classés. Une autre star bien établie est le Gavi, un blanc sec élaboré à partir du cépage local Cortese et qui s'est récemment ajouté à la liste des DOCGs.

Le Piémont, la plus occidentale des régions d'Italie avec ses fontières avec la France et la Suisse, est bordé par les Alpes et les Apennins, ce qui explique l'origine de son nom : « pied des monts ». Bien qu'il ne se classe que septième en terme de production parmi les régions d'Italie, le Piémont est quand même considéré comme un géant du vin Italien.

Le Piémont dispose du plus grand nombre de zones DOCGs et DOCs avec un total de 50 et est fier d'être la région avec la plus forte proportion de vins classés. Il n'y a pas d'IGT.

Le climat est rude d'après les standards italiens, avec des saisons très marquées. L'hiver est froid avec beaucoup de neige. L'été est chaud et sec. Le printemps et l'automne sont tempérés, voire frais avec des brumes au temps des vendanges.

Une majorité des vignobles de la région sont situés dans les collines des Langhe et de Monferrato, qui sont connectées aux Apennins par le sud est. Mais plusieurs vins d'importance sont également issus des contreforts des Alpes au nord entre le lac Majeur et le Val d'Aoste.

Le point central de la production de grands vins est la ville d'Alba sur la rivière Tanaro. Dans les collines toutes proches des Langhe, on produit environ 6 millions de bouteilles par an de Barolo « roi des vins, vin des rois », alors que le Barbaresco, qui beaucoup d'expert considèrent comme son égale, n'atteint que rarement 2,5 millions de bouteilles annuellement. Les deux sont issus du cépage Nebbiolo, qui leur donne une structure puissante qui les rend capables de s'améliorer pendant de nombreuses années comme les excellents millésimes 2000, 1999, 1998, 1997, 1996, 1990, 1989, 1985 et 1982.

Bien que les vignerons piémontais ont été parmi les premiers à expérimenter des cépages étrangers tels que le Cabernet ou le Pinot dès le XIXème siècle, ces vins n'ont plus les faveurs du public. Assez récemment, le Cabernet Sauvignon, les Pinot Bianco et Nero et, particulièrement, le Chardonnay ont montré certaines promesses. La DOC régionale Piemonte s'applique en partie à des vins mousseux issus de Chardonnay, Pinots et autres cépages. Pourtant, comme les amateurs l'ont noté, même ces vins issus de cépages étrangers ont une touche indéniablement piémontaise.



Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1993



Prunotto

Piemonte

Prunotto



Bansella

Nizza DOCG

100% Barbera

750 ml
48,00 €



Barolo

DOCG

100% Nebbiolo

750 ml
115,00 €



Occhetti

Nebbiolo d'Alba DOC

100% Nebbiolo

750 ml
58,00 €



Costamiòle

Nizza Riserva DOCG

100% Barbera

750 ml
105,00 €



Barbaresco

DOCG

100% Nebbiolo

750 ml
89,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1995



Cossetti

Piemonte

COSSETTI



Gavi di Gavi

DOCG

100% Cortese

750 ml
36,00 €



SERVI FRAIS

Brachetto d'Acqui

DOCG «Theo»
Vin pétillant

100% Brachetto

750 ml
30,00 €



Barbera d'Asti

Gelsomora D.O.C.G.

100% Barbera

750 ml
33,00 €



Nizza

Barbera d'Asti Superiore
DOCG

100% Barbera

750 ml
56,00 €



La Vigna Vecchia

Barbera d'Asti
DOC

100% Barbera

750 ml
36,00 €



Barbaresco

DOCG

100% Nebbiolo

750 ml
75,00 €

Mulino Bianco RISTORANTE



Cossetti

Piemonte

COSSETTI



Barolo

DOCG

100% Nebbiolo

750 ml
72,00 €



Dolcetto d'Asti

DOC GELSOMORA

100% dolcetto

750 ml
35,00 €



Grignolino d'Asti

DOC GELSOMORA

100% Grignolino

750 ml
35,00 €



Nebbiolo d'Alba

DOC RENOVO

100% nebbiolo

750 ml
39,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE

Friuli

Trieste est la capitale administrative du Frioul Vénétie Julienne, dont les autres provinces sont Gorizia, Pordenone et Udine.
Le Frioul est la dix-septième plus grande des vingt régions d'Italie avec une superficie 9 900 km² et la quinzième par la population 1,2 millions d'habitants.
Les vignobles couvrent 18 600 ha dont 12 800 ha en DOC avec une production annuelle de 1,2 millions d'hl, incluant 60% en DOC dont 60% est du vin blanc.

Compacte, située au nord de l'Adriatique et en contact avec la Slovénie et l'Autriche, la région du Frioul - Vénétie Julienne fait la pluie et le beau temps pour les vins blancs italiens modernes. Sélectionant parmi les honorables cépages locaux et l'ensemble des cépages internationaux, les frioulans ont appliqué des techniques vinicoles et une onologie avant-gardiste à la production de vins blancs très haut de gamme, ainsi qu'à quelques éminents vins rouges

Le Frioul a deux zones DOCs exceptionnelles côte à côte le long de la frontière avec la Slovénie entre Gorizia et Tarcento : le Collio Goriziano et le Colli Orientali del Friuli. L'échange d'air entre les Alpes et la Mer Adriatique a créé un habitat extrêmement favorable aux vignes sur les pentes en terrasses appelées ronchi. Carso est aussi une zone unique dans les collines surplombant le port et la ville de Trieste. Les six autres zones DOCs couvrent des collines basses et des plaines, et la qualité est plutôt bonne en particulier l'Isonzo, qui soutient la comparaison avec le Collio et le Colli Orientali pour certains vins.

Les vins de cépage dominent la multitude de vins compris dans les neuf zones DOCs du Frioul. Seule la zone du Friuli Grave est d'importance d'après les standards italiens, car elle produit quelque 30 millions de litres par an.

Le Frioul s'est construit une réputation en Italie et à l'étranger pour ses vins blancs faits par des domaines de dimensions réduites. Les blancs ont longtemps été dominés par le Tocai Friulano, un cépage de la famille du Sauvignon Vert ou Sauvignonasse. Cependant un arrêt récent de la Cour Européenne l'a obligé a changer de nom pour qu'on ne le confonde pas avec le Tokay de Hongrie, qui est pourtant le nom d'un vin et non d'un cépage.



Le style des vins blancs frioulans favorise la fraîcheur et le fruité, avec des aromes et des goûts qui expriment clairement les cépages d'origine. Certains vignerons les considèrent trop purs et linéaires pour tirer quelconque bénéfice d'un vieillissement en fûts. Mais il y a des exceptions à la règle et certains vins blancs gagnent en profondeur et complexité en étant mélangés et vieillis en fûts de chênes.

Les rouges frioulan étaient traditionnellement légers et fruités, meilleurs à boire dans les deux à cinq ans après la vendange. Ce style s'appliquait au Merlot, prédominant, et au Cabernet Franc, de même qu'au Pinot Nero et à l'honorable cépage local Refosco.



Mais certains vignerons ont élevé la structure et les nuances en mélangeant le Cabernet Sauvignon, le Merlot et d'autres cépages et en les faisant vieillir en petits fûts de chênes.

Les frioulans ont montré une tendance à remettre au goût du jour des cépages qui avaient été négligés. Pour preuve, le Picolit qui était l'un des meilleurs vins moelleux vers 1800 et avait la faveur des cours royales de l'Europe, notamment les Habsbourg. En dépit de faibles rendements, le Picolit revient. De même que le Verduzzo qui fait un vin de dessert raffiné à un endroit nommé Ramandolo dans les Colli Orientali. Le Ribolla Gialla a également bénéficié de nouvelles techniques pour en faire un vin blanc sec de caractère.

Parmi les rouges, on trouve le cépage Refosco, aussi connu sous le nom de Terrano, qui peut donner naissance à un vin léger et fruité ou à un vin élaboré pour vieillir.

Mulino Bianco
DISTORANTE
SINCE 1993



Azienda Agricola Muzic

Friuli

MUZIC
SAN FLORIANO DEL COLLIO



Pinot Grigio

Collio DOC

100% Pinot Grigio

750 ml
39,00 €



Stare Brajde

Collio Bianco DOC

50% Tocai Friulano
30% Malvasia Istriana
20% Ribolla Gialla

750 ml
58,00 €



Chardonnay

Collio DOC

100% Chardonnay

750 ml
39,00 €



Sauvignon "Pajze"

Collio DOC

100% Sauvignon

750 ml
43,00 €



Cabernet Sauvignon

Collio DOC

100% Cabernet Sauvignon

750 ml
42,00 €



Merlot

Friuli Isonzo DOC

100% Merlot

750 ml
42,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE



Italo Cesco n

Friu li

MUZIC
SAN FLORIANO DEL COLLIO



Malvasia

DOC Collio



100 % Malvasia Istriana

750 ml
39,00 €



Mulino Bianco
DISTRIBUTORE

Puglia

Bari est la capitale administrative des Pouilles, dont les autres provinces sont Brindisi, Foggia, Lecce et Tarente.
C'est la septième plus grande région d'Italie par la superficie (19 360 km²) et par la population (4,1 millions d'habitants).
Les vignobles couvrent 132 000 ha dont 23 900 ha en DOC.
La production annuelle est de 7,9 millions d'hl, incluant 4% en DOC dont un peu plus de vin rouge que de vin blanc

Les Pouilles, le talon de la botte italienne, est une région de production de vin prolifique. Dans le passé, cette région a souvent surpassé la Sicile et la Vénétie en volume, mais l'ancien surnom des Pouilles comme « cellier de l'Europe » n'a plus grande signification.
Comme les marchés traditionnels pour les vins lourds et forts ont fortement diminué, les producteurs locaux mettent de plus en plus l'accent sur des vins de première qualité. Certains proposent maintenant de bons voire d'excellents vins rouges, blancs et rosés secs et bien équilibrés, ainsi que des vins doux tous élaborés à partir d'une grande variété de cépages, tant locaux qu'étrangers.
Les Pouilles ont 25 zones de DOC, bien plus que n'importe quelle autre région du sud, cependant, de même que ses voisins, elles ne produisent qu'un faible pourcentage de vins sous appellation (un peu plus de 2%). En dépit d'une rapide amélioration, les vins des Pouilles ont encore a établir une réputation d'excellence bien qu'ils soient déjà grandement appréciés à l'étranger.
Les Pouilles peuvent être grossièrement séparées en deux grands secteurs viticoles par une ligne imaginaire allant de Brindisi à Tarente. Au nord de cette ligne, le sol est vallonné et le climat tempéré, même frais dans certaines hauteurs sur le plateau de Murge. Les vins secs de ce secteur ont une force modérée avec une fruité impressionnant, une bonne acidité et un bouquet ample.
Les vins rouges sont généralement élaborés à partir des cépages locaux Uva di Troia ou Bombino Nero, ainsi que des cépages Montepulciano et Sangiovese. Les blancs sont dominés par le cépage Verdeca, bien que les cépages Bianco d'Alessano, Malvasia, Trebbiano et Bombino Bianco soient également mis à contribution.
La DOC majeure du nord des Pouilles est le Castel del Monte, la seule appellation qui a une réelle réputation internationale. Elle produit un rosé agréable et un rouge généreux qui peut être bon jeune mais qui gagne en stature en vieillissant. Un peu plus au nord, l'accent est mis sur les vins rouges avec des DOCs telles que le Rosso Canosa, le Rosso Barletta et le Rosso di Cerignola.



Varvaglione Vigne & Vini

Puglia

Varvaglione
VIGNE&VINI



Primadonna

Chrdonnay Puglia
IGP

100% Chardonnay

750 ml
34,00 €

Juste au nord de la ligne Brindisi - Tarente les vins blancs dominent, en particulier ceux de la vallée d'Itria (avec les DOCs de Locorotondo et Martina Franca) et qui est la région des maisons à toit conique appelées « trulli ». Dans tout le secteur, on expérimente actuellement des cépages internationaux comme le Chardonnay, le Pinot Blanc et le Sauvignon pour les vins blancs, ainsi que le Cabernet, le Merlot, le Malbec et le Pinot Noir pour les vins rouges.
Au sud de la ligne Brindisi - Tarente c'est le Salento, une péninsule assez plate qui s'étend entre les mers Adriatique et Ionienne jusqu' au point le plus oriental de l'Italie. Bien que chaud, le climat n'est pas torride grâce aux courants marins et aux vents qui soufflent à travers l'Adriatique en provenance des Balkans.

Mulino Bianco
RISTORANTE

Varvaglione Vigne & Vini

Puglia

Varvaglione VIGNE & VINI



Moi

Verdeca del Salento
IGP

100% Verdeca

750 ml
30,00 €



Moi

Chardonnay di Puglia
IGP

100% Chardonnay

750 ml
30,00 €



12 e Mezzo

Malvasia del Salento
IGP

100% Malvasia del Salento

750 ml
32,00 €



12 e Mezzo

Bianco Puglia IGP
BIO

60% Chardonnay
20% Fiano
20% Malvasia

750 ml
34,00 €



Marfi

Chardonnay Sauvignon
Puglia IGP

- Chardonnay
- Sauvignon

750 ml
34,00 €



Margrande

Fiano del Salento
IGP

100% Fiano del Salento

750 ml
34,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1995



Varvaglione Vigne & Vini

Puglia

Varvaglione VIGNE & VINI



12 e Mezzo

Rosato del Salento
IGP

100% Negroamaro

Vin légèrement pétillant

750 ml
29,00 €



Susumaniello

IGP Rosato

100% Susumaniello

750 ml
29,00 €



Moi

Rosato del Salento
IGP

100% Negroamaro del Salento

750 ml
30,00 €



Idea

Rosa di Primitivo
IGP

100% Primitivo

750 ml
32,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE



Varvaglione Vigne & Vini

Puglia

Varvaglione VIGNE & VINI



Moi

Primitivo Puglia IGP

100% Primitivo

750 ml
30,00 €



Moi

Primitivo di Manduria
DOP

100% Primitivo di Manduria

750 ml
39,00 €



12 e Mezzo

Primitivo Puglia IGP
BIO

100% Primitivo

750 ml
36,00 €

Mulino Bianco RISTORANTE



Varvaglione Vigne & Vini

Puglia

Varvaglione VIGNE & VINI



Papale Rosso

Primitivo di Manduria
DOP

100% Primitivo di Manduria

750 ml
36,00 €



Salice

Salice Salentino
DOP

80% Negroamaro
20% Malvasia Nera

750 ml
36,00 €



Papale «Linea Oro»

Primitivo di Manduria
DOP

100% Primitivo di Manduria

375 ml
33,00 €

750 ml
65,00 €



Cosimo Varvaglione

COLLEZIONE PRIVATA
Negroamaro del Salento
IGP

100% Negroamaro

750 ml
72,00 €



Schiaccianoci

Negroamaro del Salento
IGP

100% Negroamaro del Salento

750 ml
36,00 €



Tatu

Primitivo del Salento
IGP

90% Primitivo
10% Aglianico

750 ml
32,00 €

Mulino Bianco RISTORANTE



Varvaglione Vigne & Vini

Puglia

Varvaglione
VIGNE & VINI



1921

Primitivo di Manduria DOP

100% Primitivo di Manduria

750 ml
79,00 €



Susumaniello

IGP Rosso Salento

100% Susumaniello

750 ml
34,00 €



Cosimo Varvaglione

Primitivo di Manduria DOP

100% Primitivo di Manduria

750 ml
75,00 €



Paralupi

IGP Rosso di Puglia

Primitivo
Negroamaro
Malvasia

750 ml
36,00 €



Il Cardinale «Linea Oro»

Primitivo di Manduria DOP

100% Primitivo di Manduria

750 ml
65,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE



Cantine Diomede

Puglia



Lama di Pietra

Chardonnay
Puglia IGT

100% Chardonnay

750 ml
33,00 €

Les vins traditionnels du Salento sont puissants, d'un rouge profond issus de cépages Primitivo, Negroamaro et Malvasia Nera. Mais de plus en plus d'attention est donnée aux rouges et rosés plus frais, de même qu'à d'inattendus vins blancs brillants et fruités.
Le cépage Primitivo di Manduria, un des plus anciens du Salento, est de la famille du Zinfandel de Californie. Bien qu'il ait servi à faire des vins de mélange, une nouvelle vague de producteurs a montré que le Primitivo pouvait avoir une classe indéniable dans un style qui supporte la comparaison avec ses équivalents américains.
Parmi les nombreuses DOCs du Salento, le Salice Salentino ***se fait en rouge robuste et en rosé raffiné, bien que d'autres*** *appellations comme Squinzano, Brindisi, Alezio et Copertino peuvent produire des vins d'une classe inattendue. L'IGT Salento s'applique à des vins rouges qui portent souvent leur propre nom. Les vins blancs montrent également des promesses, le Chardonnay en particulier, mais le Salento est surtout renommé pour ses rosés savoureux qui se placent parmi les meilleurs d'Italie.*



Lama di Pietra

Nero di Troia
Puglia IGT

100% Nero di Troia

750 ml
34,00 €

Juste au nord de la ligne Brindisi - Tarente les vins blancs dominent, en particulier ceux de la vallée d'Itria (avec les DOCs de Locorotondo et Martina Franca) et qui est la région des maisons à toit conique appelées « trulli ». Dans tout le secteur, on expérimente actuellement des cépages internationaux comme le Chardonnay, le Pinot Blanc et le Sauvignon pour les vins blancs, ainsi que le Cabernet, le Merlot, le Malbec et le Pinot Noir pour les vins rouges.
Au sud de la ligne Brindisi - Tarente c'est le Salento, une péninsule assez plate qui s'étend entre les mers Adriatique et Ionienne jusqu' au point le plus oriental de l'Italie. Bien que chaud, le climat n'est pas torride grâce aux courants ***marins et aux vents qui soufflent à travers l'Adriatique en*** *provenance des Balkans.*



Canace

Nero di Troia
Puglia IGT

100% Nero di Troia

750 ml
65,00 €

Les vins traditionnels du Salento sont puissants, d'un rouge profond issus de cépages Primitivo, Negroamaro et Malvasia Nera. Mais de plus en plus d'attention est donnée aux rouges et rosés plus frais, de même qu'à d'inattendus vins blancs brillants et fruités.
Le cépage Primitivo di Manduria, un des plus anciens du Salento, est de la famille du Zinfandel de Californie. Bien qu'il ait servi à faire des vins de mélange, une nouvelle vague de producteurs a montré que le Primitivo pouvait avoir une classe indéniable dans un style qui supporte la comparaison avec ses équivalents américains.

Parmi les nombreuses DOCs du Salento, le Salice Salentino ***se fait en rouge robuste et en rosé raffiné, bien que d'autres*** *appellations comme Squinzano, Brindisi, Alezio et Copertino peuvent produire des vins d'une classe inattendue. L'IGT Salento s'applique à des vins rouges qui portent souvent leur propre nom. Les vins blancs montrent également des promesses, le Chardonnay en particulier, mais le Salento est surtout renommé pour ses rosés savoureux qui se placent parmi les meilleurs d'Italie.*



Tomaresca
Puglia



Chardonnay

Chardonnay IGT Puglia

100% Chardonnay

750 ml
45,00 €



SERVI FRAIS

Fichimori

Salento IGT

- Negroamaro
- Syrah

750 ml
33,00 €



Pietrabianca

Chardonnay
Castel del Monte
DOC - Bio

100% Chardonnay

750 ml
68,00 €



Torcicoda

Primitivo Salanto
IGT

100% Primitivo

750 ml
52,00 €



Trentangeli

Rosso Castel del Monte
DOC - Bio

70% Aglianico
20% Cabernet Sauvignon
10% Syrah

750 ml
48,00 €



Masseria Maime

Salento
IGT

100% Negroamaro

750 ml
79,00 €

Cantine San Marzano

Puglia

SAN MARZANO CANTINE



Sessantanni

Primitivo di Manduria
DOP

100% Primitivo

750 ml
68,00 €



Collezione Cinquanta

Vino Rosso d'Italia

50% Negroamaro
50% Primitivo

750 ml
56,00 €



Anniversario 62

Primitivo di Manduria
DOP RISERVA

100% Primitivo

750 ml
68,00 €



Edda

Bianco Salanto
IGP

- Chardonnay
- Autres cépages autochtones

750 ml
39,00 €



F

Negroamaro
IGP Salento

100% Negroamaro

750 ml
68,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE



Terre del Grico

Puglia

terredelgrico



Salice Salentino

DOC

80% Negroamaro
10% Malvasia nera di Lecce
10% Malvasia nera di Brindisi

750 ml
39,00 €



Don Felice

Salento IGT

50% Negroamaro
30% Primitivo
20% Montepulciano

750 ml
45,00 €



Azienda Fantini Farnese

Puglia

FANTINI
FARNESE



Giro

Sangiovese - Merlot
Puglia IGP

70% Sangiovese
30% Merlot

750 ml
35,00 €

Mulino Bianco
DISTOGRANTE

Sardegna

Cagliari est la capitale administrative de la Sardaigne, dont les autres provinces sont Nuoro, Oristano et Sassari.
C'est la troisième plus grande région d'Italie par la superficie (24 090 km²) et la douzième par la population (1,7 millions d'habitants).
Les vignobles couvrent 43 3300 ha dont 7 300 ha en DOCG / DOC.
La production annuelle est de 1,2 millions d'hl, incluant 10% en DOCG / DOC dont 60% est du vin blanc

L'isolement au milieu de la Méditerranée a fait de la Sardaigne la région présentant le plus de typicité. L'histoire de l'île a été influencée autant par les étrangers, en particulier les Espagnols, que par les Italiens continentaux.

Les vins de l'île racontent leur propre histoire, fréquemment avec un accent espagnol. Les vigoureux cépages méditerranéens sont là sous la forme de clones de Moscato et Malvasia, mais plusieurs variétés y sont uniques en Italie comme le Giro, le Cannonau, le Nuragus, le Monica, le Semidano et le Vernaccia di Oristano.

Les Sardes ont récemment réduits drastiquement les vignobles et les volumes de production, et ont amélioré notablement la qualité générale des vins. Parmi les DOC, les blancs prévalent par rapport aux rouges.

La zone de vignobles la plus productive de l'île est le Campidano, la plaine fertile et les collines douces au nord ouest de la capitale et principal port Cagliari. Les vins qui y sont produits portent le nom du cépage (Giro, Malvasia, Monica, Moscato, Nasco et Nuragus) associé à Cagliari.

Les pentes boisées du nord de la péninsule de Gallura et la zone côtière du nord ouest autour de Sassari et Alghero sont renommées pour d'excellents vins blancs. Le Vermentino domine les vins secs, notamment dans la DOCG Vermentino di Gallura, alors que le Torbato se distingue également dans la DOC Alghero. Le Vermentino, un cépage présent également en Ligurie et dans certaines parties de la Toscane, contribue au style de blanc des collines de Gallura bien qu'il puisse être produit dans toute l'île sous l'appellation Sardinia.

Le Moscato peut être soit tranquille soit pétillant, mais il est toujours doux, notamment de Sorso Sennori, des collines de Gallura et de la ville de Templo Pausania dans le nord. Le Malvasia peut être doux, mais il est probablement plus interessant lorsqu'il est sec de la ville de Bosa et des collines de Planargia dans l'ouest de l'île, ainsi que sous l'appellation ***Cagliari. Un autre blanc doux raffiné est le Semidano qui*** *a une DOC sur toute l'île de Sardaigne bien qu'il soit plus réputé venant de la ville de Mogoro.*





Cantina Giuseppe Sedilesu

Sardegna

Le plus typique des vins sardes est probablement le Vernaccia di Oristano. D'un vin d'une origine incertaine issu de la plaine plate et sablonneuse de la rivière Tirso à côté de la ville d'Oristano, il devient un vin ambré comparable au Sherry avec une gamme très riche de nuances en bouquet et aromes.

Le cépage blanc le plus répandu est le Nuragus que l'on pense avoir été amené par les Phéniciens. Son nom dérive des tours préhistoriques en pierre connues sous le nom de nuraghe. Le Nuragus est à l'origine d'un vin blanc sec moderne, léger et vif mais assez peu aromatique.



Les cépages rouges les plus importants de l'île sont le Cannonau, de la famille du Grenache importé d'Espagne, le Carignano et le Monica, également espagnols d'origine. Le Cannonau et le Monica peuvent être sec ou doux, et la tendance à favoriser le sec s'estompe quelque peu. Les vignobles dans la région cotière rugueuse de l'est autour de Nuoro sont renommés pour leur riche Cannonau rouge. Les plus réputés viennent des villes d'Oliena, Jerzu et Dorgali ainsi que des collines cotières du Capo Ferrato. Le Cannonau fait également un bon vin doux, qui peut rappeler le Porto.

Une étoile montante parmi les vins rouges est le Carignano del Sulcis, originaire du sud ouest, où certains domaines ont émergés récemment avec un style particulier. Une curiosité parmi les rouges est Giro de Cagliari, légèrement doux.





Sartiu

Cannonau di Sardegna
DOC - Bio

100% Cannonau di Mamoiada

750 ml
36,00 €



Mamuthone

Cannonau di Sardegna
DOC - Bio

100% Cannonau di Mamoiada

750 ml
46,00 €



Carnevale

Cannonau di Sardegna
DOC - Bio

100% Cannonau di Mamoiada

750 ml
75,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE



Cantina Atzei

Sardegna

ATZEI
CARATTERE SARDO



Saragat

Cannonau di Sardegna
DOC

100% Cannonau

750 ml
30,00 €



Saragat

Vermentino Isola dei Nuraghi
IGP

100% Vermentino

750 ml
28,00 €



Saragat

Monica di Sardegna
DOC

100% Monica

750 ml
30,00 €



Aru

Monica Isola del Nuraghi
IGT

80% Monica
15% Cannonau
5% Bovale

750 ml
62,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE

Sicilia

Palerme est la capitale administrative de la Sicile, dont les autres provinces sont Agrigente, Caltanissetta, Catane, Enna, Messine, Raguse, Syracuse et Trapani.
C'est la plus grande des vingt régions d'Italie par la superficie (25 710 km²) et la quatrième par la population (5,1 millions d'habitants).
Les vignobles couvrent 140 000 ha dont 23 000 ha en DOC.
La production annuelle est de 8,1 millions d'hl, incluant 3% en DOC dont 90% est du vin blanc

La Sicile est une terre de contrastes. Ainsi peut-être n'est-il pas surprenant que cette île ancienne dispose d'une des plus progressistes industries du vin, ni que la région, qui se distinguait pour ses Marsala et Moscato à la fois puissants et doux, s'oriente maintenant vers des vins plus légers et plus fruités, essentiellement blancs mais également rouges.

La Sicile, la plus grande île de la Méditerranée, a plus de vignobles que n'importe quelle autre région d'Italie. Cependant, en se concentrant sur la qualité plutôt sur la quantité, la production de vin a récemment diminuée pour être légèrement en deçà de celle de la Vénétie.

Une grande partie des DOC est représentée par le Marsala, un vin créé il y a deux siècles par les négociants anglais. Le Marsala reste la fierté de la Sicile en dépit sa banalisation liée à son utilisation en matière de cuisine ou son aromatisation avec divers sirops. Il connaît depuis peu un regain d'intérêt parmi les connaisseurs, qui favorisent le Marsala Vergine sec et le Superiore Riserva aux aromes chaudement complexes qui le place parmi les meilleurs vins fortifiés d'Europe.

La seule autre DOC produite en quantité significative en Sicile est le pale et sec Bianco d'Alcamo, qui fait maintenant partie de l'appellation plus large Alcamo. Le Moscato di Pantelleria, issu de l'île au large des côtes tunisienne, est parmi les plus riches et les plus estimés des vins doux italiens dans ses versions Naturale et Passito Extra. Le Malvasia delle Lipari, les îles volcaniques Eoliennes est un vin de dessert aussi rare qu'exquis.

Le vin blanc sec et le vin rouge de l'Etna, dont les vignes se situent sur les pentes du volcan, peuvent montrer de la classe, de même que le rouge pâle bien que puissant Cerasuolo di Vittoria. La production des autres DOCs traditionnelles comme le Faro, rouge sec, et les Moscatos de Noto et de Syracuse, doux, a été minime ces derniers temps. Mais le volume de vin de première qualité est certain d'augmenter prochainement avec l'addition récente à la liste des DOC des appellations Contessa Entellina, Eloro, Menfi, Sciacca, Sambuca di Sicilia, Contea di Sclafani et Santa Magherita Belice.

Certains vins de plusieurs producteurs siciliens de renom n'ont pas eu la classification en DOC, bien que la plupart d'entre eux sont maintenant couverts par l'appellation IGT Sicilia ou d'autres appellations. On parle d'ailleurs de créer une DOC qui couvrirait la totalité de la région de la Sicile.

Près de 75% des vins de Sicile sont produits par des coopératives, et un nombre de plus en plus important de domaines privés s'applique à créer des vins de première qualité. Les méthodes d'élevage de la vigne dans les collines ensoleillées et bien tempérées ont été modifiées pour réduire les rendements afin de faire des vins avec un réel caractère et une individualité. Récemment des maisons importantes d'Italie du Nord et du Centre ont investi dans des vignobles sur l'île.



Usulea

Nero d'Avola
Sicilia DOC

100% Nero d'Avola

750 ml
28,00 €



Usulea

Merlot
Terre Siciliane IGT

100% Merlot

750 ml
28,00 €



Cantine Cellaro

Sicilia

CANTINE CELLARO



Lumà

Grillo
Terre Siciliane IGT

100% Grillo

750 ml
29,00 €



Micina

Terre Siciliane IGT

100% Nerello Mascalese

750 ml
36,00 €



Lumà

Nero d'Avola
Terre Siciliane IGT

100% Nero d'Avola

750 ml
33,00 €



Due Lune

Sicilia IGT

60% Nero d'Avola
40% Nerello Mascalese

750 ml
62,00 €



Lumà

Syrah
Terre Siciliane IGT

100% Syrah

750 ml
33,00 €



Vanità

Nero d'Avola
Terre Siciliane IGT - Bio

100% Nero d'Avola

750 ml
33,00 €

Mulino Bianco
DISTODANTE
SINCE 1959



Ferreri
Sicilia

Ferreri



Catarratto

Sicilia IGT

100% Catarratto

375 ml	750 ml
18,00 €	34,00 €



Nero d'Avola

Sicilia IGT

100% Nero d'Avola

375 ml	750 ml
19,50 €	38,00 €



Inzolia

Sicilia IGT

100% Inzolia

750 ml
35,00 €



Cabernet Sauvignon

Sicilia IGT

100% Cabernet Sauvignon

750 ml
36,00 €

Les cépages internationaux comme le Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon et les Pinots ont montré de vraies promesses. Toutefois certains des meilleurs vins de l'île restent issus des cépages locaux notamment de Nero d'Avola (ou Calabrese), Nerello Mascalese et Perricone (ou Pignatello) pour les rouges, et Inzolia et Grecanico pour les blancs. La Sicile a pris la tête dans la production de vin dans le Sud moderne, les producteurs semblant de plus en plus décidés à profiter de l'exceptionnel potentiel qui était déjà admiré il y a des millénaires par les Grecs et les Romains.



Mulino Bianco
RISTORANTE

Toscana

Florence est la capitale administrative de la Toscane, dont les autres provinces sont Arezzo, Grosseto, Livourne, Lucca, Massa-Carrara, Pise, Pistoia, Prato et Sienne.
La Toscane est la cinquième plus grande des vingt régions d'Italie avec une superficie de 23 000 km² et la neuvième avec une population de 3,6 millions d'habitants.
Les vignobles couvrent 85 000 ha dont 35 000 ha en DOC avec une production annuelle est de 2,6 millions d'hl, incluant 55% en DOCG / DOC dont 80% est du vin rouge.

La région de Florence continue de progresser dans sa position de plus dynamique producteur de vins de première qualité du pays, contrastant avec les décennies de vente du populaire Chianti en fiasque couverte de raphia. La Renaissance moderne de la Toscane a commencé en Chianti justement, dans les collines du centre, autour de Florence et de Sienne, mais s'est rapidement étendue jusqu'aux côtes méditerranéennes qui n'avaient pourtant pas encore été repérées pour y créer des vignobles.



La majorité des progrès est venue avec les rouges classiques basés sur le cépage local Sangiovese, comme le Chianti, le Brunello di Montalcino, le Vino Nobile di Montepulciano et le Carmignano, tous en DOCG. Mais le succès grandissant des autres vins rouges (particulièrement les vins sans appellation appelés super-toscans) a été augmenté par de nouveaux styles de vins blancs qui ont encore amélioré la réputation de la région.
Le Chianti, qui est toujours la force dominante de la viniculture toscane, a longtemps été distingué comme le plus italien des vins. C'est lié d'une part aux volumes produits et à son universalité, et d'autre part à sa personnalité qui ne peut être contestée. Sa nature très diversifiée représente la quintessence de l'Italie.
Le Chianti est produit dans huit zones distinctes qui couvrent un vaste territoire autour du cœur d'origine du Chianti Classico. Dans ces collines magnifiquement rugueuses les variations de sol et de climat contribuent autant à l'individualité de chaque domaine que la recherche des vignerons pour élaborer des styles personnels. Certains Chianti sont assez frais et faciles, alors que d'autres sont riches et élaborés et capable de développer beaucoup de classe en vieillissant. Tout ceci peut mener à une certaine confusion, mais pour les amateurs qui insistent, le Chianti ***est probablement aujourd'hui le vin offrant un des meilleurs*** *rapports qualité prix du marché.*

L'appellation toscane la plus prestigieuse est le Brunello di Montalcino, une DOCG attachée à une ville forteresse au sud de Sienne où les vins rouges d'une puissance et longévité légendaires atteignent des prix élevés. Imaginé par la famille Biondi Santi il y a un siècle, le Brunello est maintenant produit sous plus d'une centaine d'étiquettes, représentant des petits exploitations, des grands domaines et même des compagnies internationales.
Pas loin de Montalcino se trouve Montepulciano et son Vino Nobile élaboré à partir d'un type de Sangiovese appelé Prugnolo Gentile. Le Vino Nobile a obtenu son nom il y a plusieurs siècles apparemment en hommage à son statut parmi la noblesse. Le poète Francesco Redi a décrit le rouge de Montepulci
Le Carmignano mérite une mention spéciale comme ayant fait l'objet d'un décret de protection par le Grand Duc de Toscane en 1716. Aujourd'hui ce rouge assez rare issu de Sangiovese et de Cabernet a été élevé au rang de DOCG, même si les rouges Barco Reale et les autres vins de Carmignano restent en DOC.
Parmi les nombreuses autres DOC de vin rouge, le Morellino di Scansano, élaboré sur les collines côtières de Maremma à le vent en poupe.

La production de vins alternatifs haut de gamme, qui a commencé comme une tendance dans les années 1970, est devenu un facteur essentiel dans l'amélioration générale des vins rouges de Toscane. Ces vins cultes, qui sont connus comme les super-toscans, continuent de prospérer.
Ainsi le Sassicaia, issu uniquement de Cabernet, qui dans les années 1970 a convaincu le monde que l'Italie pouvait faire des vins rouges modernes appréciés au niveau international, a maintenant une DOC sous le nom de Bolgheri. Le mélange Sangiovese Cabernet de Tignanello a servi de modèle au nouveau style Toscan de vins rouges vieillis en petits tonneaux de chênes ou barriques plutôt que dans les anciens fûts. Les mélanges Cabernet Sangiovese sont venus ensuite et, plus tard, des rouges issus de Merlot, Syrah et Pinot Noir.



Azienda Fantini Farnese

FANTINI
FARNESE

Toscana



Bianco Toscana

IGT

TERRE NATUZZI

- Malvasia
- Trebbiano
- Vermentino

750 ml
29,00 €



Rosso Toscana

IGT

TERRE NATUZZI

90% Sangiovese
10% Merlot

750 ml
30,00 €



Chianti

DOCG Riserva

TERRE NATUZZI

85% Sangiovese
15% Cabernet Sauvignon

750 ml
35,00 €

Les « super-toscans » sont maintenant parmi les plus estimés et les plus chers vins rouges d'Italie. Aujourd'hui, ceux qui restent en dehors de zones DOCG/DOC sont généralement sous l'appellation IGT Toscana.

Inspiré du succès du Cabernet et du Merlot dans le Bolgheri, les vins du secteur côtier de la Toscane ont vu leur prestige augmenter rapidement et sont même entrés en compétition avec les collines du centre pour la suprématie locale. Dans le cœur de la Maremma, sur les collines côtières de sud ouest de la Toscane, la DOC Morellino di Scansano propose un vin rouge issu de Sangiovese. D'autres DOCs prometteuses incluent Val di Cornia, Montecucco, Monteregio di Massa Marittima, Montescudaio, Capalbio et Sovana.



Jusqu'à il y a peu, les vins blancs toscans ne bénéficiaient que rarement d'autant de prestige que les rouges, et peut être est-ce du au fait qu'ils sont essentiellement issus de Trebbiano. L'exception qui confirme la règle est le Vernaccia di San Gimignano, issu de l'antique cépage Vernaccia, qui a été consacré en se voyant attribuer la première DOCG de vin blanc de la région. Par ailleurs, le cépage Vermentino s'est répandu tout le long de la côte et se révèle comme une variété extrêmement prometteuse.
Récemment, des blancs d'une profondeur et d'une complexité intéressantes ont été produits en Toscane à partir de cépages internationaux tels de le Chardonnay, le Sauvignon et le Pinot Blanc ainsi que le Grigio, tous trouvant de confortables environnements dans les parties les plus fraîches des collines de la région

TERRE
NATUZZI
FARNESE
GROUP

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1553



Col di Bacche

Toscana

AZIENDA AGRICOLA COL DI BACCHE
www.coldibacche.com



Morellino di Scansano

DOCG

85% Sangiovese
15% Autres cépages

375 ml	750 ml
18,50 €	36,00 €



Vermentino

Maremma Toscana IGT

100% Vermentino

750 ml
33,00 €



Rovente

Morellino di Scansano
DOCG
« SELEZIONE »

90% Sangiovese
10% Syrah

750 ml
55,00 €



Campo Amarene

Toscana IGT

35% Sangiovese
35% Merlot
15% Syrah
15% Cabernet Sauvignon

750 ml
49,00 €



Cupinero

Maremma Toscana IGT

90% Merlot
10% Cabernet Sauvignon

750 ml
70,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE



Azienda Agricola Ceralti

Toscana

CERALTI



Vermentino

Bolgheri DOC - Bio

100% Vermentino

750 ml
35,00 €



Lillarae

Toscana Bianco IGT

50% Viogner
30% Incrocio manzoni
20% Gewurztraminer

750 ml
49,00 €



Scirè

Bolgheri Rosso DOC - Bio

- Cabernet Sauvignon
- Merlot

750 ml
36,00 €



Alfeo

Bolgheri Rosso Superiore DOC

- Cabernet Sauvignon
- Merlot

750 ml
60,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE



Tenute Guicciardini Strozzi

Toscana

TENUTE GUICCIARDINI STROZZI



Vernaccia di San Gimignano

DOCG Riserva

100% Vernaccia di San Gimignano

750 ml
42,00 €



Millanni

Toscana IGT

- Sangiovese
- Cabernet Sauvignon
- Merlot

750 ml
120,00 €



Sòdole

Toscana Rosso IGT

100% Sangiovese

750 ml
75,00 €

Mulino Bianco RISTORANTE SINCE 1950



Antinori

Toscana

ANTINORI
26 Generazioni



Pèppoli

Chianti classico
DOCG

90% Sangiovese
10% Merlot et Syrah

375 ml	750 ml
23,00 €	46,00 €



Tignanello

Toscana IGT

TENUTA TIGNANELLO

80% Sangiovese
15% Cabernet Sauvignon
5% Cabernet Franc

750 ml
220,00 €



Villa Antinori

Toscana IGT

55% Sangiovese
25% Cabernet Sauvignon
15% Merlot
5% Syrah

375 ml	750 ml
23,00 €	46,00 €



Marchese Antinori

Chianti Classico D.O.C.G.
RISERVA
TENUTA TIGNANELLO

- 90% Sangiovese
- 10% Cabernet Sauvignon

750 ml
98,00 €



Pian delle Vigne

Rosso di Montalcino
DOCG
PIAN DELLE VIGNE

100% Sangiovese

750 ml
58,00 €



Pian delle Vigne

Brunello di Montalcino
DOCG
PIAN DELLE VIGNE

100% Sangiovese Grosso

750 ml
135,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1970



Antinori

Toscana

ANTINORI
26 Generazioni



Campogrande

Orvieto Classico DOC
Région de L'Umbria
TENUTA SANTA CRISTINA

- Procanico
- Grechetto

750 ml
29,00 €



Il Bruciato

Bolgheri DOC

TENUTA GUADO AL TASSO

65% Cabernet Sauvignon
20% Merlot
15% Syrah

750 ml
58,00 €



Guado al Tasso

Bolgheri Superiore DOC

TENUTA GUADO AL TASSO

55% Cabernet Sauvignon
30% Merlot
15% Cabernet Franc

750 ml
230,00 €



Fattoria le Maestrelle

Toscana IGT

TENUTA SANTA CRISTINA

60% Sangiovese
20% Merlot
20% Syrah

750 ml
36,00 €



Solaia

Toscana IGT

75% Cabernet Sauvignon
20% Sangiovese
5% Cabernet Franc

750 ml
540,00 €



Cant'Ugo

Bolgheri Rosso
DOC
TENUTA GUADO AL TASSO

100% Merlot

750 ml
98,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE
DAL 1993



Antinori

Toscana

ANTINORI
26 Generazioni



Villa Antinori Riserva

Chianti Classico Riserva
DOCG

90% Sangiovese
10% Cabernet

750 ml
68,00 €



Santa Cristina

Toscana IGT

TENUTA SANTA CRISTINA

60% Sangiovese
20% Merlot
20% Syrah

375 ml	750 ml
19,00 €	36,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE



Antinori

Toscana

ANTINORI
26 Generazioni



Sabazio

Rosso di Montepulciano DOC

TENUTA LA BRACCESCA

85% Prugnolo Gentile
15% Merlot

750 ml
36,00 €



Botrosecco

Maremma Toscana DOC

LE MORTELLE

60% Cabernet Sauvignon
40% Cabernet Franc

750 ml
48,00 €



Nobile di Montepulcinao

DOCG

TENUTA LA BRACCESCA

90% Prugnolo Gentile
10% Merlot

750 ml
52,00 €



Poggio Alle Nane

Maremma Toscana DOC

LE MORTELLE

60% Cabernet Franc
40% Cabernet Sauvignon

750 ml
130,00 €



Achelo

Cortona DOC

TENUTA LA BRACCESCA

100% Syrah

750 ml
45,00 €

LA BRACCESCA

LE MORTELLE

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1955



Azienda Agricola Piandaccoli

Toscana

PIANDACCOLI



Cosmus

Chianti DOCG Riserva

100% Sangiovese

375 ml	750 ml
21,00 €	41,00 €



In Primis

Toscana IGT

- Sangiovese
- Pugnitello
- Foglia Tonda

750 ml
48,00 €



Maiorem

Toscana IGT

- Sangiovese
- Pugnitello
- Foglia Tonda
- Mammolo et Colorino

750 ml
72,00 €

Mulino Bianco RISTORANTE SINCE 1959



Tenimenti Angelini

Toscana

TENIMENTI ANGELINI



Brunello di Montalcino

DOCG

VAL DI SUGA

100% Sangiovese grosso

375 ml	750 ml
39,00 €	75,00 €



Poggio al Granchio

Brunello di Montalcino
DOCG

VAL DI SUGA

100% Sangiovese grosso

750 ml
120,00 €



Rosso di Montalcino

DOC

VAL DI SUGA

100% Sangiovese grosso

750 ml
55,00 €



Vigna Spuntali

Brunello di Montalcino
DOCG

VAL DI SUGA

100% Sangiovese grosso

750 ml
155,00 €

VAL DI SUGA

Mulino Bianco
DISTODANTE
SINCE 1999



Tenimenti Angelini

Toscana

TENIMENTI ANGELINI



Al Limite

Chianti Classico DOCG

SAN LEONINO

95% Sangiovese
5% Canaiolo

375 ml	750 ml
18,00 €	35,00 €



Salivolpe

Chianti Classico
DOCG « GRAN SELEZIONE »
SAN LEONINO

90% Sangiovese
10% Cabernet Sauvignon

750 ml
78,00 €



Monsenese

Chianti Classico RISERVA
DOCG

SAN LEONINO

90% Sangiovese
10% Cabernet Sauvignon

750 ml
60,00 €

SAN LEONINO
CASTELLINA IN CHIANTI

Mulino Bianco
RISTORANTE



Icario
Toscana

ICARIO
WINE & TUSCANY



Icario
Rosso Toscana IGT

60% Sangiovese
40% Cabernet Franc

750 ml
36,00 €



Vitaroccia
Nobile di Montepulciano
DOCG "Riserva"

95% Sangiovese
5% Merlot

750 ml
75,00 €



Rosso di Montepulciano
DOC

80% Sangiovese
20% Merlot

750 ml
40,00 €



Nobile di Montepulciano
DOCG

85% Sangiovese
15% Colorino

750 ml
48,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE

Umbria

Perugia est la capitale administrative de l'Ombrie, dont l'autre province est Terni.
L'Ombrie est la seizième plus grande région d'Italie avec une superficie de 8 500 km² et la dix-septième avec une population de 800 milles habitants.
Les vignobles couvrent 16 500 ha dont 6 400 ha en DOCG / DOC avec une production annuelle d'un million d'hl, incluant 23% en DOCG / DOC dont 60% de vin blanc.



L'Ombrie a longtemps été renommée pour ses vins blancs, essentiellement grâce à la l'importance de l'Orvieto. Mais preuve est faite maintenant que les collines du « cœur vert de l'Italie » ont une indéniable aptitude pour une multitude de cépages, blancs et rouges, locaux et extérieurs. Les deux DOCGs de la région, le Montefalco Sagrantino et le Torgiano Rosso Riserva, sont d'ailleurs des vins rouges.

L'Orvieto a été un temps le plus célébré des vins blancs italiens comme vin demi-sec, apprécié des Papes, des Princes et des peintres qui séjournaient dans la ville au nord de Rome avec sa splendide cathédrale et ses vues sur la campagne ombrienne environnante. Mais les goûts ont changé et l'Orvieto est passé d'un vin doux et doré à un pur produit pale et sec de l'œnologie moderne.

L'Orvieto moderne est un succès commercial et l'une des plus vendues des DOCs de vin blanc, en particulier à l'étranger. Récemment, certains producteurs ont réussi à donner plus de caractère à leurs vins en réduisant les rendements, en procédant à une sélection plus méticuleuse et en laissant les peaux du raisin en contact avec le jus plus longtemps avant la fermentation. Il y a peu des Orvieto semi-sec (abboccato) et semi-doux (amabile) ont refait leur apparition comme vin de dessert.

Bien que le Procanico, une variété locale du Trebbiano, et le Malvasia soient les cépages les plus répandus en Ombrie, les vignerons travaillent désormais des cépages internationaux comme le Chardonnay, le Sauvignon et les Pinots avec succès. Ils s'essayent également, avec le même succès, au Grechetto, un admirable cépage local. Les vins rouges de cette région sont désormais couverts par les DOCs de Rosso Orvietano et Lago di Corbara.

Le plus prestigieux des vins d'Ombrie est le rouge Torgiano Rosso, qui a le statut spécial de DOCG alors que l'appelation DOC Torgiano couvre toute une gamme de vins. Le Torgiano Rosso Riserva est un classique basé sur le Sangiovese, connu sous le nom de Rubesco, qui est capable de vieillir plus de vingt ans.

Le Sagrantino, qui n'est élevé qu'autour de la ville promontoire de Montefalco, est un cépage local intrigant qui peut faire à la fois des vins secs ou doux d'une certaine grandeur. Le Montefalco Sagrantino présente une robe très



***L'Ombrie a de nombreuses curiosités parmi ses vignes et vins, même si fort peu de ces raretés locales quittent la** région. Le Vin Santo, élaboré à partir de Grechetto semisec ou de Malvasia, est habituellement doux et très prisé des Ombriens pour la moindre occasion.*

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1933



Perticaia
Umbria

Azienda Agraria
PERTICAIA



Trebbiano Spoletino

Umbria Bianco IGT

100% Trebbiano Spoletino

750 ml
35,00 €



Rosso di Montefalco

DOC « RISERVA »

70% Sangiovese
15% Sagrantino
15% Colorino

750 ml
58,00 €



Umbria Rosso

IGT

80% Sangiovese
10% Colorino
10% Merlot

750 ml
33,00 €



Sagrantino di Montefalco

DOCG

100% Sagrantino

750 ml
75,00 €



Rosso di Montefalco

DOC

60% Sangiovese
15% Sagrantino
15% Colorino
10% Merlot et autres cépages

750 ml
48,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1919



Castello della Sala

Umbria

Castello della Sala



Conte della Vipera

Umbia IGT

- Sauvignon Blanc
- Sémillon

750 ml
55,00 €



Cervaro della Sala

Umbria IGT

90% Chardonnay
10% Grechetto

750 ml
140,00 €



Bramìto della Sala

Chardonnay Umbia IGT

100% Chardonnay

750 ml
54,00 €



San Giovanni della Sala

Orvieto Classico DOC

50% Grechetto
25% Procanico
25% Pinot Bianco et Viognier

750 ml
56,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE

Lombardia

Milan est la capitale administrative de la Lombardie, dont les autres provinces sont Bergame, Brescia, Côme, Crémone, Lecco, Lodi, Mantoue, Pavie, Sondrio et Varese.
C'est la quatrième plus grande région d'Italie par la superficie (23 900 km²) et la première par la population (9 millions d'habitants).
Les vignobles couvrent 26 300 ha dont 17 000 ha en DOCG / DOC.
La production annuelle est de 1,4 millions d'hl, incluant 50% en DOCG/DOC dont plus de 60% est du vin rouge

Le vin ne figure pas dans les premières places sur la liste des industries lombardes. Les habitants de cette région riche et très habitée sont plus des consommateurs que des producteurs de vins. Même si la production reste inférieure à celle de ses voisins (Vénétie, Emilie Romagne ou Piémont), les lombards n'en savent pas moins faire de grands vins, dont une partie de plus en plus importante est vraiment excellent. Pourquoi les lombards, et en particulier les Milanais, délaissent les vins régionaux reste un mystère. Vins régionaux qui arrivent souvent après les rouges du Piémont ou de Toscane et les blancs de Vénétie sur les cartes des restaurants. Une grande partie des 6 millions de bouteilles de Nebbiolo rouge produites annuellement dans le Valtellina se retrouve d'ailleurs en Suisse voisine. D'un autre côté, les Lombards montrent des signes de fierté grandissants pour leur Franciacorta, un mousseux élaboré par la méthode traditionnelle de prise de mousse en bouteille et qui a obtenu le statut envié de DOCG (notons que les vins tranquilles, rouges et blancs, de la même zone ne bénéficient que de la DOC Terre di Franciacorta). La Lombardie se targue de disposer de quelques endroits très favorables à la vigne, dans une région où le climat de montagne alpin est tempéré par les lacs de Garde, Iseo, Côme et Majeur dans le nord, et les Appenins au sud. La zone la plus productive, Oltrepo Pavese, est aussi la plus exploitée. La plupart de ses vins rouges et blancs est expédié en vrac ou en bouteilles anonymes aux restaurants de Milan, Gènes et d'autres grandes villes. Oltrepo est la principale origine du raisin Pinot Noir en Italie et la majeure partie de la production part vers des embouteilleurs de spumante, piémontais ou autre, peu regardant sur les origines des vins qu'ils commercialisent. Seule une faible partie du vin produit en Oltrepo Pavese est vendue sous l'appellation DOC, et bien souvent à faible prix. C'est injustifiable car quelques très bons vins sont faits à cet endroit, pas seulement des Pinots mais aussi de la Barbera, du Bonarda et de l'Oltrepo Pavese Rosso, ainsi que des blancs fruités issus de Riesling et Moscato. Des mousseux, élaborés tant par la méthode de prise de mousse en cuve close que par la méthode en bouteille, commencent également à émerger. La Valtellina obtient plus de respect à l'étranger et pas seulement en Suisse. La DOCG a été conférée au Valtellina Superiore et ses quatre sous-districts : Grumello, Inferno, Sassella et Valgella. Ces vins, ainsi que les riches et moelleux Sfursat (ou Sforzato) inclus dans la même appellation, ont gagné la faveur des italiens et des étrangers. Les vins rouges Valtellina Superiore sont parmi les plus austères des Nebbiolo, du fait de la fraîcheur des vignobles en terrasse, si pentus par endroit que les raisins sont transportés par des paniers montés sur des câbles. Mais leur apparente légèreté est trompeuse et certains ont la force et la vigueur pour s'améliorer pendant plus de dix ans. De bons vins sont faits dans les provinces de Bergame, Mantoue et même Milan, mais le prix de la qualité et de la variété va à Brescia qui peut se vanter d'avoir la plupart des DOCGs et DOCs de la région : Botticino, Capriano del Colle, Cellatica, Franciacorta, Terre di Franciacorta, Garda Bresciano et trois zones partagées avec la Vénétie : Garda, Lugana et San Martino della Battaglia. Sous la DOC Garda on trouve quatre vins du secteur de Garda Classico dans la province de Brescia. De son côté le vin blanc Lugana, qui peut être comparé à l'excellent Soave Classico en classe, atteint désormais une certaine stature.



Chiaretto

Riviera del Garda
DOP

70% Groppello
10% Barbera
10% Marzemino
10% Sangiovese

375 ml	750 ml
17,00 €	30,00 €



Groppello San Biagio

Garda Classico Groppello
DOC

100% Groppello

375 ml	750 ml
18,00 €	33,00 €



Podere Selva Capuzza

lombardia

SELVA CAPUZZA



Dunant

Garda Classico Rosso DOC

70% Groppello
10% Barbera
10% Marzemino
10% Sangiovese

750 ml
33,00 €



Madér

Garda Classico Rosso Superiore DOC

30% Groppello
30% Barbera
30% Marzemino
10% Sangiovese

750 ml
46,00 €



Lugana

Lugana DOP

100% Turbiana

375 ml
17,00 €

750 ml
33,00 €



Selva

Lugana DOP

100% Turbiana

750 ml
36,00 €



Campo del Soglio

San Martino della Battaglia DOC

100% Tuchì

750 ml
39,00 €



Menasasso

Lugana Riserva DOP

100% Turbiana

750 ml
55,00 €

Mulino Bianco RISTORANTE

Veneto

Venise est la capitale administrative de la Vénétie, dont les autres provinces sont Belluno, Padoue, Rovigo, Trévise, Vérone et Vicence.
La Vénétie est la huitième plus grande des vingt régions d'Italie avec une superficie de 18 400 km² et la sixième avec une population de 4,5 millions d'habitants.
Les vignobles couvrent 76 900 ha dont 34 600 ha en DOCG / DOC
La production annuelle est de 8,6 millions d'hl, incluant 30% en DOCG / DOC dont 60% est du vin blanc.

La région de Venise est devenue récemment la plus grande productrice de vin d'Italie avec une majeure partie en DOCG et DOC (plus de 300 millions de bouteilles par an). Le trio véronais constitué du Soave, Valpolicella et Bardolino mène le bal. Les DOCs représentant moins d'un tiers du total régional, la Vénétie est également un producteur et exportateur majeur de vins IGT, souvent à prix modéré.
La Vénétie dispose de trois aires de production de vin de qualité : la province de Vérone à l'ouest dans les collines entre le Lac de Garde et la ville de Soave ; les collines centrales des provinces de Vicence, Padoue et Trévise ; les plaines orientales des bassins des rivières Piave et Tagliamento le long de la côte adriatique au nord est de Venise.

Les grands classiques véronais sont de vrais autochtones. Le Soave, issu de cépage Garganega et Trebbiano di Soave, est habituellement sec et tranquille, mais des versions pétillantes ou moelleuses (Recioto) sont aussi possibles. Le Soave, le plus populaire des vins blancs secs italiens, se classe troisième après le Chianti et l'Asti en terme de production pour les vins d'appellation (plus de 50 millions de litres par an).



Le Valpolicella, élaboré à partir d'un mélange de Corvina, Rondinella et Molinara, est le quatrième parmi les DOCs italiennes avec plus de 30 millions de litres. C'est un vin généreux et fruité, à boire relativement jeune. Il peut se faire également avec des grappes partiellement séchées qui donnent l'Amarone della Valpolicella, sec et riche, ou le Recioto della Valpolicella, opulent et moelleux, et qui sont tous les deux aptes à un plus long vieillissement.

L'Amarone est d'une grande générosité, puissant, avec un riche et complexe bouquet épicé. Il peut vieillir plus de 15 ans et est probablement l'un des grands vins d'Italie. Pour plus d'informations sur le Valpolicella et l'Amarone della Valpolicella, vous pouvez visiter ce site : Valpolicella@VinsdItalie.com.

Le Bardolino, issu des même cépages que le Valpolicella, est un vin facile à boire qu'il soit en rouge Superiore, qui a récemment obtenu la DOCG, ou en Chiaretto, d'un rose sombre. Le Bardolino a également gagné en popularité en Vin Nouveau, une autre catégorie dans laquelle la Vénétie est leader en Italie. Le Bardolino, des rives du Lac de Garde, se situe aussi dans la liste des vins les plus produits avec près de 20 millions de litres par an.



Un autre vin véronais bénéficiant d'une DOC est le Bianco di Custoza, un blanc sec qui est très apprécié dans le nord de l'Italie. Vérone partage par ailleurs deux zones DOCs avec la Lombardie : le Lugana et le Garda. Une DOC distincte produite entre Vérone et Vicence est le Lessini Durello, un vin blanc sec, habituellement pétillant et qui semble destiné à une plus grande reconnaissance.

Les collines centrales de Vénétie accueillent plusieurs zones DOCs. A côté de Vicence ont trouve le Gambellara, des blancs similaires à son voisin le Soave, et le Colli Berici, ***avec différentes variations autour des cépages Tocai, Pinot,*** *Merlot et Cabernet notamment. Il y a aussi Breganze où les Cabernet, Merlot et les blancs issus de Pinot et Chardonnay ont acquis une certaine réputation, bien que le préféré soit probablement le vin doux Torcolato. A côté de Padoue, on trouve les collines du Colli Euganei où on a également* ***différentes variétés de rouges et de blancs.***



Farina Remo

Veneto

FARINA
Vini Pregiati della Valpolicella



Amarone della Valpolicella

500ml

DOC Classico

70% Corvina
20% Rondinella
10% Molinara

500 ml
46,00 €



Amarone della Valpolicella

DOC Classico

70% Corvina
20% Rondinella
10% Molinara

750 ml
72,00 €



Recioto

Vin de dessert

Recioto Classico
della Valpolicella DOC

60% Corvina
20% Rondinella
5% Molinara
15% Autres cépages autorisés

750 ml
65,00 €

La province de Trévise accueille dans les collines au nord de Venise, entre les villes de Conegliano et Valdobbiadene, un vin blanc presque toujours pétillant, sec ou doux, issu ***du cépage Prosecco. Une version raffinée est le Superiore*** *du Cartizze. La zone voisine Montello e Colli Asolani est également renommée pour ses Prosecco en blanc, Cabernet et Merlot en rouge. Les producteurs de Prosecco ont utilisé leur expérience dans les vins mousseux pour la commercialisation de vins issus de Pinot et Chardonnay, élaborés par la méthode en cuve close ou par prise de mousse en bouteille.*

Les plaines de nord est de Venise accueillent la DOC Piave, où le Merlot et le Cabernet dominent une large gamme de cépages, même si les cépages locaux Raboso en rouge et Verduzzo en blanc ont chacun leurs défenseurs. Lison ***Pramaggiore notamment offre pas moins de 16 vins différents élaborés à partir d'une douzaine de cépages.***



Le Merlot et le Cabernet Franc ont été les chevaux de bataille du centre et de l'est de la Vénétie pendant des ***décennies, offrant souvent des vins agréables à boire jeunes.*** *Certains producteurs mélangent les deux, de plus en plus avec du Cabernet Sauvignon, et vieillissent les vins en petites barriques de chêne afin de développer un style et une plus grande complexité.*

Parmi les cépages blancs, le Pinot Grigio, le Sauvignon et le Chardonnay continuent de gagner du terrain, souvent dans des versions fruitées et jeunes mais aussi dans des versions vieillies en fûts pour plus de profondeur et de style.

Mulino Bianco
RISTORANTE



Guerrieri Rizzardi

Veneto

GUERRIERI RIZZARDI



Keya

Bardolino Chiaretto Classico DOC

65% Corvina
15% Rondinella
10% Sangiovese
10% Molinara et Negrara

750 ml
29,00 €



Pojega

Valpolicella Ripasso DOP Classico Superiore

85% Corvinone e Corvina
10% Merlot
5% Rondinella et Molinara

750 ml
39,00 €



Bardolino

DOP Classico Rosso

65% Corvina
10% Rondinella
10% Sangiovese
15% Merlot, Molinara et Negrara

750 ml
32,00 €



3 CRU Amarone

Amarone Classico della Valpolicella D.O.C.G.

80% Corvina et Corvinone
10% Rondinella
10% Barbera

750 ml
70,00 €



Valpolicella

DOC Classico Rosso

75% Corvinone e Corvina
15% Rondinella
10% Molinara, Barbera et Merlot

750 ml
35,00 €



Villa Rizzardi

Amarone della Valpolicella Classico DOC

70% Corvinone e Corvina
30% Rondinella, Molinara et Barbera

750 ml
110,00 €

Mulino Bianco RISTORANTE SINCE 1999



Guerrieri Rizzardi

Veneto

GUERRIERI RIZZARDI



Munus

Bardolino Superiore Classico DOCG

66% Corvina
10% Merlot
12% Rondinella
12% Sangiovese

750 ml
43,00 €



Calcarole

Amarone della Valpolicella Classico DOC

70% Corvina gentile
30% Rondinella, Barbera et Sangiovese

750 ml
156,00 €



Italo Cescon

Veneto

italo cescon
STORIA & VINI 1957



Madre

Veneto IGT - Bio

100% Manzoni Bianco
6.0.13

750 ml
65,00 €



Pinot Grigio Tesirare

BiancoGrigio DOC delle Venezie

100% Pinot Grigio

750 ml
45,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1955



Italo Cescon

Veneto



Pinot Grigio

il Tralcetto
delle Venezie DOC

100% Pinot Grigio

375 ml	750 ml
18,00 €	36,00 €



Sauvignon

il Tralcetto
Veneto IGT

100% Sauvignon

750 ml
36,00 €



Chardonnay

il Tralcetto
Piave DOC

100% Chardonnay

375 ml	750 ml
18,00 €	35,00 €



Pinot Noir

il Tralcetto
Veneto IGT

100% Pinot Noir

375 ml	750 ml
18,00 €	35,00 €



Cabernet

il Tralcetto
Piave DOC

50% Cabernet Sauvignon
50% Cabernet Franc

375 ml	750 ml
18,00 €	35,00 €



Merlot

il Tralcetto
Piave DOC

100% Merlot

750 ml
35,00 €



Les régions

1. Valle d'Aosta
2. Piemonte
3. Lombardia
4. Trentino Alto Adige
5. Friuli - Venezia Giulia
6. Veneto
7. Liguria
8. Emilia - Romagnia
9. Toscana
10. Umbria
11. Marche
12. Lazio
13. Abruzzo
14. Molise
15. Campania
16. Puglia
17. Basilicata
18. Calabria
19. Sicilia
20. Sardegna

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1999

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1993

Le cellier

Grâce à notre cellier climatisé, nous conservons dans les meilleures conditions possibles les 2000 bouteilles qui en constituent le stock.

Vous y trouverez tous les plus grands crus italiens en provenance des meilleurs producteurs.

La carte contient ainsi du vin de presque toutes les régions vinicoles de la péninsule.

Et si vous vous sentez perdus parmi la pléthore des crus, notre personnel se fera un plaisir de vous aiguiller et de vous conseiller.

Salute !!!



Sital Vini

giuseppe sedilesu

Santa Barbara

italo cescon
STORIA & VINI
1957

Azienda Agraria
PERTICAIA
MONTEFALCO

GUERRIERI RIZZARDI

FARINA
Vini Pregiati della Valpolicella

AZIENDA
AGRICOLA
COL DI
BACCHE
www.coldibacche.com

VAL DI SUGA

ital vini

CANTINA
FRENTANA

SAN LEONINO
CASTELLINA IN CHIANTI

terredelgrico

TENUTE GUICCIARDINI STROZZI

COSSETTI
1891

TENIMENTI ANGELINI

Ferreri

TENUTA IUZZOLINI

CERALTI
VINI - OSPITALITA' TOSCANA - OLIO

Mulino
Bianco
RISTORANTE
SINCE 1993

TABLE DES MATIÈRES

Ital Vini

Veneto — Page 60

Friuli — Page 23

Lombardia — Page 58

Emilia-Romagna — Page 15

Piemonte — Page 19

Marche — Page 17

Abruzzo — Page 4

Toscana — Page 42

Puglia — Page 26

Sardegna — Page 36

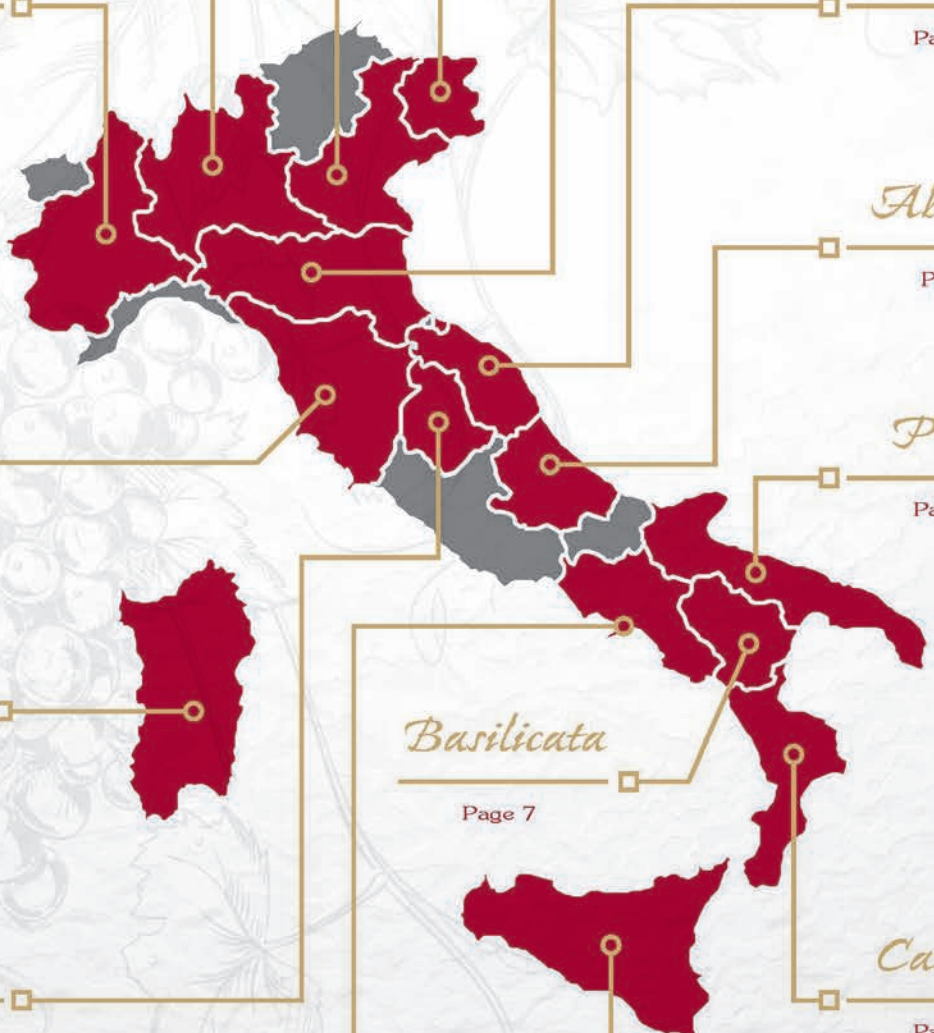
Basilicata — Page 7

Umbria — Page 55

Calabria — Page 12

Campania — Page 9

Sicilia — Page 39



Mulino Bianco RISTORANTE DINCE 1950

Les appellations des vins italiens

Au cours des siècles, les Italiens ont toujours été les pionniers de la réglementation des origines *et de la protection des noms des vins. Les Romains, dans l'Antiquité, avaient défini les zones de* production pour une douzaine de vins. En 1716, le Grand Duché de Toscane a délimité les zones de pour les vins les plus importants, créant ainsi un précédent pour la législation moderne.



DOCG & D.O.C

Ce n'est pourtant que dans le milieu des années 1960 qu'une réglementation sur la Denominazione di Origine Controllata, également connue sous l'acronyme DOC, a été appliquée. Il y a aujourd'hui plus de 300 DOCs, toutes délimitées géographiquement. Les vins de 22 zones ont été distingués comme DOCG pour Denominazione di Origine Controllata e Garantita, le G de DOCG garantissant l'authenticité des vins. Initialement cinq DOCG avaient été mises en place : Barbaresco, Barolo, Brunello di Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano et Chianti. Dix-sept zones DOCG supplémentaires ont été adoptées depuis, les vins produits répondant à tous les critères notamment de qualité imposés par les commissions d'experts.

Dans les zones DOC et DOCG, plus de 2000 types de vins sont produits. Il peuvent être définis par couleur, par type (tranquille, pétillant, mousseux, . ; sec, doux, moelleux, . ; naturel ou fortifié). Ou alors ils peuvent faire référence à un cépage particulier. Les vins peuvent aussi être catégorisés par age (novello, vecchio, stravecchio, riserva) ou par sous-zones comme classico ou superiore. Le terme superiore peut aussi s'appliquer à un degré d'alcool plus élevé, à une période de vieillissement plus importante, ou à des rendements plus faibles.

La DOCG/DOC s'applique à des vins élaborés à partir de cépages spécifiques, dans une zone délimitée, vinifiés et vieillis selon des méthodes prescrites, et enfin doivent répondre à des standards précis de couleur, parfum, goût, degré d'alcool, acidité, . etc. Les critères de chaque DOCG/DOC sont établis par les producteurs souvent regroupés en consortium, et guidés par le comité national du vin.

Les zones DOCG/DOC peuvent aller d'une région entière à quelques points précis autour d'un village isolé. Les vins sous DOCG/DOC bénéficient de la désignation européenne VQPRD.

Des modifications récentes dans la réglementation sur le vin permettent aux vins sous appellation DOCG/DOC de porter les noms de communautés ou de zone géographique ou d'importance historique voire le nom du vignoble si celui-ci a déjà une réputation bien établie.

La production de vins DOCG/DOC représente moins de 20% de la production de vins italiens. L'addition de l'IGT, pour Indicazione Geografica Tipica, et qui permet de reconnaître la « typicité » d'un vin de terroir, a rapidement augmenté le ***nombre d'appellations officielles.***

Curieusement, jusqu'à présent certains des plus grands vins italiens étaient vendus sous la classification Vino da Tavola (vin de table), car les vignobles n'étaient pas dans une zone DOCG ou DOC. Désormais la plupart d'entre eux peuvent utiliser l'IGT régionale adaptée si elle existe. Ces vins doivent quand même respecter certaines règles au niveau des cépages utilisés notamment.

Le but ultime est d'augmenter la proportion de vins classés pour en faire la majorité de la production nationale. Mais il est important de ne pas oublier que le guide le plus fiable pour la qualité de n'importe quel vin, d'où qu'il soit, reste la réputation du vigneron ou du domaine de production.

Les étiquettes DOCG/DOC et IGT doivent porter le nom ***de l'appellation officielle, le nom du producteur ou de*** *l'embouteilleur, la commune de mise en bouteille, la quantité de vin contenue et le degré d'alcool par volume.* ***Les vins DOCG doivent avoir une bande rose officielle qui*** *scelle le col de la bouteille.*

Mulino Bianco

Abruzzo

L'Aquila est la capitale administrative des Abruzzes, dont les autres provinces sont Chieti, Pescara et Teramo.
Les Abruzzes est la treizième plus grande région d'Italie avec une superficie de 10 800 km² et la quatorzième avec une population de 1,3 millions d'habitants.
Les vignobles couvrent 33 500 ha dont 11 500 ha en DOC avec une production annuelle de 4 millions d'hl, incluant 19% en DOC dont les deux tiers en vin rouge.

Dans une nation aux si nombreuses appellations, les ***Abruzzes offrent aux amateurs de vins une simplicité*** *rafraîchissante. Les deux anciennes DOCs régionales pour le Montepulciano d'Abruzzo et le Trebbiano d'Abruzzo ont été complétées par une appellation pour le Controguerra qui peut comprendre une douzaine de cépages.*

Les Abruzzes, qui sont constituées de deux tiers de montagnes et d'un tiers de collines, peut se vanter de disposer de conditions naturelles pour les vignobles extrêmement favorables. Les vignerons favorisent essentiellement le Montepulciano et le Trebbiano, ainsi que des cépages très productifs pour les vins en vrac et de table (la région a les plus forts rendements moyens de toute l'Italie), et expérimentent par ailleurs des variétés étrangères de manière tout à fait convaincante.
En dépit de la simplicité apparente du système de DOCs de la région, certains détails de la production des Abruzzes méritent d'être explicités. Le cépage local Montepulciano (à ne pas confondre avec la ville de Toscane qui produit le Vino Nobile) a un caractère très persuasif qui lui a fait gagner de nombreux admirateurs au niveau international.
Dans certaines parties des Abruzzes, notamment dans les coteaux du nord de la province de Teramo (où il peut être appelé Colline Teramane), le Montepulciano devient un rouge d'un caractère irrésistible, plein et même robuste, avec une certaine capacité de vieillissement mais également avec cette indiscutable souplesse qui le rend tout à fait apte à être bu jeune. Dans les terres plus hautes, ou alors issu de vignobles à hauts rendements, les vins tendent à être plus légers, souvent plus adaptés au Cerasuolo, un rosé vigoureux à la couleur de cerise.



La plupart des Trebbiano est basée sur le cépage toscan très prolifique, qui fait des blancs légers et assez acides aux arômes subtils. Quelques rares vignerons travaillent encore le « vrai » Trebbiano d'Abruzzo (qui peut être ou non de la famille du Bombino Bianco des Pouilles) et ont réussi à faire un Trebbiano remarquable en profondeur et texture, avec une propension à développer une certaine complexité après quatre ou cinq ans, voire plus, de vieillissement.



Pecorino

Terre di Chieti
IGT - Bio

100% Pecorino

750 ml
33,00 €



Montepulciano d'Abruzzo

DOC - Bio

100% Montepulciano

750 ml
36,00 €



Cantina Frentana

Abruzzo

CANTINA FRENTANA



Frentano

Trebbiano d'Abruzzo
DOC

100% Trebbiano

750 ml
26,00 €



Rubesto

Montepulciano d'Abruzzo
DOC

100% Montepulciano

750 ml
39,00 €



Frentano

Montepulciano d'Abruzzo
Cerasuolo DOC

100% Montepulciano

750 ml
26,00 €



Panarda

Montepulciano d'Abruzzo
DOC

100% Montepulciano

750 ml
48,00 €



Frentano

Montepulciano d'Abruzzo
DOC

100% Montepulciano

750 ml
29,00 €



Anniversario 60

Montepulciano d'Abruzzo
DOC - RISERVA

100% Montepulciano

750 ml
40,00 €

5

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1959



Azienda Fantini Farnese

Abruzzo

FANTINI
FARNESE



OPI

Montepulciano d'Abruzzo
Colline Teramane DOCG
RISERVA - Bio

100% Montepulciano

750 ml
68,00 €



Edizione

Cinque Autoctoni

- Montepulciano
- Primitivo
- Negroamaro
- Sangiovese
- Malvasia Nera

750 ml
69,00 €



Yume

Montepulciano d'Abruzzo
DOC
CALDORA

100% Montepulciano

750 ml
43,00 €



Ortonese

Sangiovese - Merlo
Puglia I.G.T.
CALDORA

70% Sangiovese
30% Merlot

750 ml
27,00 €



Ortonese

Malvasia - Chardonnay
Terre di Chieti I.G.T.
CALDORA

70% Malvasia
30% Chardonnay

750 ml
27,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE

Basilicata

Potenza est la capitale administrative du Basilicate, dont l'autre province est Matera.
La Basilicate est la quatorzième plus grande région d'Italie avec une superficie de 9 990 km² et la dix-huitième avec une population 600 mille habitants.
Les vignobles couvrent 16 000 ha dont 1 450 ha en DOC avec une production annuelle de 500 mille hl, incluant 2% en DOC uniquement en vin rouge.

La Basilicate, également appelée Lucanie, est une région souvent négligée de collines arides et de montagnes désolées qui peuvent être assez froides pour une région si méridionale. Cependant les hautes terres fraîches ont des avantages pour la viticulture, et les vins démontrent des arômes et des goûts enviables

La Basilicate n'a qu'une DOC, Aglianico del Vulture, qui, au moins, donnent aux habitants une raison de fierté. Il est l'un des meilleurs vins rouges d'Italie et gagne petit à petit des admirateurs un peu partout.

Le cépage Aglianico, qui est aussi à la base du Taurasi le vin de Campanie de grande renommée, a été amené par les Grecs probablement au 6ème ou 7ème siècle avant J-C. Son nom serait d'ailleurs dérivé de Hellenico. Sur les pentes du volcan éteint connu comme le Mont Vulture, il fait un vin rouge robuste, à la robe intense qui dans ses meilleurs millésimes peut s'améliorer avec les ans devenant de plus en plus raffiné et élégant. Il y a également des versions jeunes de ce vin, quelquefois moelleux et même mousseux, mais le Vecchio ou Riserva, sec, après un vieillissement en fûts de chênes, appelle à la plus sérieuse considération.

L'Aglianico est aussi utilisé pour des vins sous la seule appellation IGT du Basilicate (IGT Basilicata) en particulier à l'est dans la région de Matera, où on produit également des rouges à partir de Sangiovese et Montepulciano. Les vins blancs qui présentent un intérêt sont les Moscato et Malvasia doux, les meilleurs d'entre eux provenant de la zone du Vulture et la vallée Bradano à l'est.





Vigneti del Vulture

Basilicata

VIGNETI DEL VULTURE
TERRA, VINO E PASSIONE



Pipoli

Aglianico del Vulture
DOC

100% Aglianico

750 ml
36,00 €



Piano del Cerro

Aglianico del Vulture
DOC

100% Aglianico

750 ml
68,00 €



Pipoli

Bianco Basilicata
IGP

60% Greco
40% Fiano

750 ml
32,00 €

8

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1919

Campania

Naples est la capitale administrative de la Campanie, dont les autres provinces sont Avellino, Benevento, Caserta et Salerno.
La Campanie est la douzième plus grande région d'Italie avec une superficie de 13 600 km² et la deuxième avec une population de 5,8 millions d'habitants.
Les vignobles couvrent 45 000 ha dont 3 500 ha en DOCG / DOC avec une production annuelle est de 2,1 millions d'hl, incluant 5% en DOCG / DOC dont un peu plus vin blanc que de vin rouge

Dans l'Antiquité, les romains admiraient « Campania Felix » comme la meilleure des régions viticoles. Ils adoraient les vignobles du long de la côte de Naples où était produit le Falernian, le plus recherché des vins de l'Empire. Ils appréciaient également les vignobles du Vésuve et les collines boisées d'Avellino. Auparavant, les Grecs avaient reconnu la nature privilégiée de l'endroit, introduisant des cépages qui existent encore aujourd'hui tels l'Aglianico, le Greco et le Falanghina.

Cependant, jusqu'à il y a peu, il semblait que les producteurs de vin de Campanie, à quelques exceptions près, avaient oublié la gloire passée, délaissé la terre et oublié les DOCs. Mais maintenant, après un long passage à vide, la Campanie vit une nouvelle ère et la qualité de la production s'est remarquablement améliorée.



Les choses changent vraiment dans les vignobles de Campanie, où un nouvel esprit d'accomplissement et de fierté a été soutenu par l'introduction de techniques modernes de vinification. La preuve de cette nouvelle ère nous est donnée par l'augmentation rapide de la production de vins en DOC, y compris la première DOCG du sud, le Taurasi. Le volume de DOC produit s'est réellement multiplié ces dernières années.

Mais la modernisation n'a pas balayé pour autant le respect de la tradition. En Campanie, une majorité de producteurs tache d'utiliser autant que possible les cépages locaux, y compris des cépages qui remontent à l'Antiquité.

Le plus noble des cépages rouges est l'Aglianico, qui participe au Taurasi ainsi qu'au Falerno del Massico et bien d'autres. Le Taurasi a été surnommé le « Barolo du sud », du fait de son importance et de sa capacité de vieillissement, bien qu'il ait sans conteste un style propre.



Le cépage Greco, très répandu dans les provinces du sud, atteint des sommets avec le Greco di Tufo. Le Fiano, apprécié des romains, est à la base de l'inimitable Fiano di Avellino. Le Falanghina, qui semble avoir été à l'origine de la version blanc du Falernian, est devenu le cépage le plus développé de la région.

Les DOCs de Campanie comprennent également les îles de légende Capri et Ischia, ainsi que la Penisola Sorrentina (plus connue pour ses citrons) et la Costa d'Amalfi qui présente des vignobles en terrasse tout le long de la côte entre Sorrente et Amalfi.



Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1993



Cantina Vesevo

Campania

VESEVO



Greco di Tufo

DOCG

100% Greco bianco

750 ml
32,00 €



Falanghina

Falanghina Beneventano
IGT

100% Falanghina

750 ml
32,00 €



Ensis

Taurasi
DOCG

100% Aglianico

750 ml
72,00 €



Aglianico

Falanghina Beneventano
IGT

100% Aglianico

750 ml
36,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1993



Azienda Agricola Filadoro

Campania

FILADORO



Santàri

Fiano di Avellino
DOCG

100% Fiano

750 ml
48,00 €



Greco di Tufo

DOCG

100% Greco

750 ml
34,00 €



Benevento Falanghina

IGT

100% Falanghina

750 ml
32,00 €



Irpinia

Aglianico
DOC

100% Aglianico

750 ml
35,00 €



Fiano di Avellino

DOCG

100% Fiano

750 ml
33,00 €



Taurasi

DOCG

100% Aglianico

750 ml
69,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE

Calabria

Catanzaro est la capitale administrative de la Calabre, dont les autres provinces sont Cosenza, Crotone, Reggio di Calabria et Vibo Valentia. La Calabre est la dixième plus grande région d'Italie avec une superficie de 15 080 km² et une population 2,1 millions d'habitants. Les vignobles couvrent 31 600 ha dont 3 600 ha en DOC avec une production annuelle de 0,8 millions d'hl, incluant 4% en DOC dont 90% est du vin rouge.

*La Calabre, qui forme l'orteil de la botte italienne, est une région essentiellement montagneuse marquée par des microclimats variés entre les collines côtières ensoleillées le long des mers et les frimas des hauteurs des monts Sila et Aspromonte. Deux cépages d'origine grecque dominent (Gaglioppo en rouge, le Greco en blanc) bien que les types de vins qu'ils produisent peuvent varier grandement d'un endroit à l'autre. Le plus connu des vins de Calabre est le Cirò qui est élaboré dans les petites collines le long de la côte ionienne entre les anciennes cités grecques de Sybaris et Kroton (de nos jours, Sibari et Crotone). La légende locale veut que le Cirò soit directement issu du Krimisa, le vin que les athlètes calabrais buvaient pour célébrer leurs victoires lors des Olympiades antiques. Récemment le Cirò a pris des touches contemporaines du fait de méthodes modernes d'élevage des vignes et une vinification à température contrôlée a permis de diminuer le taux d'alcool (ainsi que sa propension à l'oxydation) faisant un vin plus rond, plus généreux en fruit et d'un bouquet plus frais. Le Cirò classique est un vin rouge dont la version Riserva a un potentiel de vieillissement qui peut dépasser une dizaine d'année pour certains millésimes. Il existe aussi un rosé à boire jeune et un blanc élaboré à partir de raisins Greco qui peut montrer une fraîcheur impressionnante. Le Melissa, une zone DOC adjacente, fait des vins rouges et blancs similaires au Cirò. Cependant les vins rouges faits à partir du même Gaglioppo venant d'altitudes plus élevées sont plus légers en corps et couleur. Des expérimentations récentes ont également montré une classe inattendue pour des vins rouges issus de cépage Magliocco, ainsi qu'un style convaincant avec du Cabernet Sauvignon. Le Chardonnay et le Sauvignon se sont aussi montrés très prometteurs sur les collines calabraises. **Parmi les blancs, le rare Greco di Bianco s'affirme comme** un vin blanc moelleux aussi exquis que rare. Elaboré à partir d'un cépage local de Greco qui pousse près de la côte ionienne autour de la ville de Bianco, il a une texture riche et veloutée ainsi qu'un intrigant arome citronné.*



Cirò

DOC Bianco

100% Greco bianco

750 ml
29,00 €



Donna Giovanna

Calabria Bianco IGT

100% Greco bianco

750 ml
48,00 €



Prima Fila

Calabria Bianco IGT

50% Pecorello
50% Chardonnay

750 ml
39,00 €



Madre Goccia

Calabria Bianco IGT

- Chardonnay
- Greco bianco

750 ml
37,00 €

Mulino Bianco
DISTORANTE



Tenuta Iuzzolini

Calabria

TENUTA IUZZOLINI



Cirò

DOC Rosato

100% Gaglioppo

750 ml
29,00 €



Lumare

Calabria Rosato IGT

Gaglioppo
Cabernet Sauvignon

750 ml
32,00 €



Cirò

DOC Rosso Classico

100% Gaglioppo

750 ml
32,00 €



Principe Spinelli

DOC Cirò Rosso Classico

100% Gaglioppo

750 ml
36,00 €



Maradea

DOC Cirò Rosso Classico
Superiore
«RISERVA»

100% Gaglioppo

750 ml
50,00 €



Paternum

Calabria Rosso IGT

100% Magliocco

750 ml
110,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE



Tenuta Iuzzolini

Calabria

TENUTA IUZZOLINI



SERVI FRAIS

Belfresco

Calabria IGT Rosso

100% Gaglioppo

750 ml
29,00 €



Muranera

Calabria IGT Rosso

Cabernet Sauvignon
Merlot
Gaglioppo
Magliocco

750 ml
45,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1999

Emilia-Romagna

Bologne est la capitale administrative de l'Emilie Romagne, dont les autres provinces sont Ferrara, Forli, Modène, Parme, Piacenza, Ravenne, Rimini et Reggio nell'Emilia.
L'Emilie Romagne est la sixième plus grande région d'Italie par la superficie (22 100 km²) et la huitième par la population (4 millions d'habitants). Les vignobles couvrent 62 300 ha dont 29 900 ha en DOCG / DOC. La production annuelle de 6,8 millions d'hl, incluant 14% en DOCG/DOC dont 75% de vin rouge.

L'Emilie Romagne, comme son nom composé le révèle, est constituée de deux secteurs distincts qui se rejoignent plus ou moins à la capitale, Bologne. A l'ouest se trouve l'Emilie, avec ses villes prospères posées comme des joyaux le long de l'antique Via Emilia : Modène, Reggio, Parme, Fidenza, Fiorenzuola, juqu'à Piacenza sur le Po.

A l'est de Bologne se trouve la Romagne avec les villes de Faenza, Forli, Cesena, Ferrara, Ravenne et le lieu de villégiature Rimini sur la mer Adriatique.
Les vins d'Emilie Romagne peuvent être considérés comme les moins conventionnels de ceux du nord, différents en tous points de ceux de ses voisins, d'un style assez complaisant mais toujours individualistes.
En Emilie, le vin principal est le Lambrusco, tout en nuances mousseuses du pourpre au rosé, fait à partir de raisins élevés dans de hautes treilles, essentiellement dans les plaines au sud du Po. Les vins de Romagne sont surtout issus de Sangiovese, Trebbiano et Albana, le cépage qui contribue à la première DOCG de blanc d'Italie.
Le Lambrusco est produit en volume dans les quatre zones DOCs autour de Modène et de Reggio. La majeure partie du Lambrusco expédié à l'étranger est demi-doux (amabile) ou doux alors que ce qui est consommé sur place est sec, et pas toujours issu d'une DOC. En effet, le sec authentique est considéré comme l'accord parfait avec la riche cuisine régionale, mais il faut noter que bien peu d'amateurs à l'étranger ont eu l'occasion de goûter ce vin dans ce style.
Même les collines d'Emilie ont tendance à mousser. Les vignobles dans les contreforts des Appenins, au sud, donnent des vins blancs festifs à base de Malvasia, Trebbiano et Ortugo et des rouges acidulés issus de Barbera et Bonarda. Mais il existe une tendance certaine dans les zones DOCs des Colli Piacentini, Colli Bolognesi et Colli di Parma a faire du vin tranquille et, d'une certaine façon, sérieux, à partir de cépages tels que Sauvignon, Chardonnay, Pinots, Barbera, Cabernet et Merlot. Les conditions naturelles favorisent les vins en profondeur et finesse, mais le marché semble privilégier les poids légers.
En Romagne, les plaines du bassin du Po entre Ferrara et Ravenne sont renommées pour les fruits, les légumes et des vignes très productives, la plupart d'entre elles servant de matière première à des vins de mélange. Les collines au sud d'Imola, Faenza, Forli, Cesena et Rimini sont connues pour des vins issus du cépage local Albana, Sangiovese et Trebbiano qui portent tous le nom de Romagna.
L'Albana di Romagna, qui est apparu en 1987 comme la première DOCG de vin blanc en Italie, est le plus souvent sec et tranquille avec un arrière goût d'amande et occasionnellement une certaine complexité. La meilleure expression de l'Albana est probablement sous sa forme « passito » (passerillé) issu de grappes partiellement séchées. Les versions traditionnelles, en moelleux ou pétillant, sont habituellement consommées localement. Le cépage Trebbiano de Romagne, différent des autres cépages du même nom, est presque toujours léger et frais, qu'il soit tranquille ou pétillant, avec une fragilité qui le rend meilleur dans sa jeunesse.



Le cépage préféré des Romagnols est le Sangiovese, habituellement un rouge robuste avec un certain charme dans ses aromes fruités. Mais de plus en plus de producteurs de Sangiovese élaborent des vins de garde d'une plus grande profondeur de bouquet et d'arome et une réelle capacité de vieillissement harmonieux.
En Romagne, les tendance favorise le Sauvignon, le Chardonnay, les Pinots et le Cabernet. Mais plusieurs producteurs font d'importants efforts pour développer des races supérieures de Sangiovese et d'Albana, tout en montrant un intérêt naissant pour des vins locaux qui restent rares comme les DOCs de vins blancs Pagadebit ou de vins rouges Cagnina et Bosco Eliceo Fortana.

Mulino Bianco RISTORANTE SINCE 1993



Folesano

Emilia-Romagna

FOLESANO
San Silvestro



Gariete

Emilia IGT Bianco - Bio

100% Albana

750 ml
33,00 €



Conti di Panico

Emilia IGP - Bio

100% Sangiovese

750 ml
33,00 €



Guidesco

Colli Bolognesi DOC - Bio

100% Merlot

750 ml
58,00 €

16

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1959

Marche

Ancone est la capitale administrative des Marches, dont les autres provinces sont Ascoli Piceno, Macerata et Pesaro-Urbino.
C'est la quinzième plus grande région d'Italie par la superficie (9 700 km²) et la treizième par la population (1,5 millions d'habitants).
Les vignobles couvrent 24 900 ha dont 10 400 ha en DOC.
La production annuelle de 1,7 millions d'hl, incluant 25% en DOC dont 70% de vin blanc

Le Verdicchio est l'ambassadeur des vins de cette plaisante région côtière de l'Adriatique, où la dévotion ancestrale aux vins blancs n'obscurcit plus les mérites grandissant de ses vins rouges.

La DOC Castelli di Jesi, qui couvre un vaste ensemble de collines à l'ouest du port d'Ancône, est le berceau du Verdicchio dont le signe de reconnaissance était les bouteilles vertes en forme d'amphores. Mais les producteurs ont récemment créé une nouvelle image du Verdicchio qui est désormais un vin blanc avec un caractère spécifique qui s'affirme encore plus dans les bouteilles standard.
La classe s'est élevée si rapidement que même les vins toujours vendus dans des amphores en forme de sablier semblent un cran au dessus du niveau général des vins blancs populaires. Le Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico est considéré comme le premier choix de vin à servir pour accompagner du poisson. Certains producteurs font des vins qui développent une si impressionnante profondeur et complexité avec l'âge que le Verdicchio est de plus en plus classé parmi les plus nobles cépages blancs d'Italie.

Le Verdicchio di Matelica, élevé en petites quantités dans une région montagneuse, peut avoir plus de corps et de force que les vins de Jesi. Les Verdicchio des deux zones DOCs font également des vins pétillants par prise de mousse en cuve close et aussi, occasionnellement, par la méthode plus classique de prise de mousse en bouteille.
La récente DOC Esino qui coïncide en partie avec les deux zones de Verdicchio produit à la fois de blancs et des rouges, en général assez frais et fruités. Les autres vins de la région, notamment le Bianchello del Metauro et le Falerio dei Colli Ascolani, sont généralement légers et un peu acidulé et accompagnent très bien les fruits de mer.

Les vins rouges des Marches sont basés principalement sur les cépages Sangiovese et Montepulciano, quelquefois mélangés. Le plus important en terme de volume est le Rosso Piceno, dominé par le Sangiovese. Il est issu d'une zone DOC couvrant presque tout le flanc est de la région, s'étirant d'Ascoli Piceno au sud jusqu'à Senigallia au nord d'Ancône le long de l'Adriatique.
Le Rosso Conero, dominé par le Montepulciano, est encore plus apprécié, grâce à l'engagement de qualité montré par les principaux producteurs. Il est originaire des flancs du massif Conero au sud d'Ancône. Les Rosso Conero et Rosso Piceno sont généralement élaborés pour être dégustés dans les deux à quatre ans alors qu'ils sont encore ronds et frais. Notons que certains producteurs font des vins qui vieillissent remarquablement bien dans certains millesimes



(quelquefois jusqu'à dix ans et plus).

La partie nord de la région est la zone DOC de Colli Pesaresi où le vin principal est un Sangiovese qui a une ressemblance assez forte avec ses voisins d'Emilie Romagne.
Le cépage Lacrima est un cépage original cultivé presque exclusivement dans la zone de Morro d'Alba qui donne un vin assez corsé, passablement fruité avec des aromes marqués de baies sauvages.
Bien que l'on se concentre essentiellement sur les cépages locaux, des résultats récents avec des cépages extérieurs comme le Cabernet Sauvignon, le Merlot, le Chardonnay et le Sauvignon ont montré de grandes promesses sur les collines tempérées des Marches.

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1995



Cológnola Tenuta Musone

Marche

Cológnola TENUTA MUSONE



Via Condotto

Verdicchio dei Castelli di Jesi
DOC Classico Superiore

100% Verdicchio

750 ml
30,00 €



Labieno

Verdicchio dei Castelli di Jesi
DOC Classico Riserva

100% Verdicchio

750 ml
44,00 €



Ghiffa

Verdicchio dei Castelli di Jesi
DOC Classico Superiore

100% Verdicchio

750 ml
36,00 €



Incauto

Verdicchio dei Castelli di Jesi
DOC Classico Superiore
Bio

100% Verdicchio

750 ml
38,00 €

CERTIFICATO BIOLOGICO ICEA

Mulino Bianco RISTORANTE SINCE 1993

Piemonte

Turin est la capitale administrative du Piémont, dont les autres provinces sont Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Verbano - Cusio - Ossola et Vercelli.

C'est la deuxième plus grande région d'Italie par la superficie (25 400 km²) et la cinquième par la population (5,3 millions d'habitants).

Les vignobles couvrent 59 000 ha dont 43 700 ha en DOCG / DOC.

La production annuelle est de 3,1 millions d'hl, incluant 80% en DOCG/DOC dont 65% de vin rouge.

Le Piémont est avant tout célébré pour ses vins rouges, aux premiers rangs desquels le Barolo et le Barbaresco. Mais le plus connu des vins de la région bien sûr reste le pétillant et doux vin blanc d'Asti.

Une très large majorité des vins du Piémont sont issus de cépages locaux. A côté du noble Nebbiolo, source du Barolo, du Barbaresco, du Gattinara et du Ghemme, qui sont tous des DOCGs, la Barbera est le plus populaire pour les vins rouges, suivi du Dolcetto qui est apprécié pour sa rondeur. Le Brachetto fait un aromatique rouge pétillant qui se retrouve sous le statut de DOCG en tant que Brachetto d'Acqui. Enfin, le Freisa et le Grignolo mènent la danse des autres rouges régionaux.

Les blancs sous appellation représentent quand même près d'un tiers de la production. Tout d'abord, l'Asti, dont la DOCG s'applique tant au mousseux Asti Spumante qu'au Moscato d'Asti plus légèrement pétillant. Avec une production annuelle de près de 60 millions de litres, l'Asti se classe second derrière le Chianti en terme de volume pour les vins classés. Une autre star bien établie est le Gavi, un blanc sec élaboré à partir du cépage local Cortese et qui s'est récemment ajouté à la liste des DOCGs.

Le Piémont, la plus occidentale des régions d'Italie avec ses fontières avec la France et la Suisse, est bordé par les Alpes et les Apennins, ce qui explique l'origine de son nom : « pied des monts ». Bien qu'il ne se classe que septième en terme de production parmi les régions d'Italie, le Piémont est quand même considéré comme un géant du vin Italien.

Le Piémont dispose du plus grand nombre de zones DOCGs et DOCs avec un total de 50 et est fier d'être la région avec la plus forte proportion de vins classés. Il n'y a pas d'IGT.

Le climat est rude d'après les standards italiens, avec des saisons très marquées. L'hiver est froid avec beaucoup de neige. L'été est chaud et sec. Le printemps et l'automne sont tempérés, voire frais avec des brumes au temps des vendanges.

Une majorité des vignobles de la région sont situés dans les collines des Langhe et de Monferrato, qui sont connectées aux Apennins par le sud est. Mais plusieurs vins d'importance sont également issus des contreforts des Alpes au nord entre le lac Majeur et le Val d'Aoste.

Le point central de la production de grands vins est la ville d'Alba sur la rivière Tanaro. Dans les collines toutes proches des Langhe, on produit environ 6 millions de bouteilles par an de Barolo « roi des vins, vin des rois », alors que le Barbaresco, qui beaucoup d'expert considèrent comme son égale, n'atteint que rarement 2,5 millions de bouteilles annuellement. Les deux sont issus du cépage Nebbiolo, qui leur donne une structure puissante qui les rend capables de s'améliorer pendant de nombreuses années comme les excellents millésimes 2000, 1999, 1998, 1997, 1996, 1990, 1989, 1985 et 1982.

Bien que les vignerons piémontais ont été parmi les premiers à expérimenter des cépages étrangers tels que le Cabernet ou le Pinot dès le XIXème siècle, ces vins n'ont plus les faveurs du public. Assez récemment, le Cabernet Sauvignon, les Pinot Bianco et Nero et, particulièrement, le Chardonnay ont montré certaines promesses. La DOC régionale Piemonte s'applique en partie à des vins mousseux issus de Chardonnay, Pinots et autres cépages. Pourtant, comme les amateurs l'ont noté, même ces vins issus de cépages étrangers ont une touche indéniablement piémontaise.



Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1993



Prunotto

Piemonte

Prunotto



Bansella

Nizza DOCG

100% Barbera

750 ml
48,00 €



Barolo

DOCG

100% Nebbiolo

750 ml
115,00 €



Occhetti

Nebbiolo d'Alba DOC

100% Nebbiolo

750 ml
58,00 €



Costamiòle

Nizza Riserva DOCG

100% Barbera

750 ml
105,00 €



Barbaresco

DOCG

100% Nebbiolo

750 ml
89,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1995



Cossetti

Piemonte

COSSETTI



Gavi di Gavi

DOCG

100% Cortese

750 ml
36,00 €



SERVI FRAIS

Brachetto d'Acqui

DOCG «Theo»
Vin pétillant

100% Brachetto

750 ml
30,00 €



Barbera d'Asti

Gelsomora D.O.C.G.

100% Barbera

750 ml
33,00 €



Nizza

Barbera d'Asti Superiore
DOCG

100% Barbera

750 ml
56,00 €



La Vigna Vecchia

Barbera d'Asti
DOC

100% Barbera

750 ml
36,00 €



Barbaresco

DOCG

100% Nebbiolo

750 ml
75,00 €

Mulino Bianco RISTORANTE



Cossetti

Piemonte

COSSETTI



Barolo

DOCG

100% Nebbiolo

750 ml
72,00 €



Dolcetto d'Asti

DOC GELSOMORA

100% dolcetto

750 ml
35,00 €



Grignolino d'Asti

DOC GELSOMORA

100% Grignolino

750 ml
35,00 €



Nebbiolo d'Alba

DOC RENOVO

100% nebbiolo

750 ml
39,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE

Friuli

Trieste est la capitale administrative du Frioul Vénétie Julienne, dont les autres provinces sont Gorizia, Pordenone et Udine.
Le Frioul est la dix-septième plus grande des vingt régions d'Italie avec une superficie 9 900 km² et la quinzième par la population 1,2 millions d'habitants.
Les vignobles couvrent 18 600 ha dont 12 800 ha en DOC avec une production annuelle de 1,2 millions d'hl, incluant 60% en DOC dont 60% est du vin blanc.

Compacte, située au nord de l'Adriatique et en contact avec la Slovénie et l'Autriche, la région du Frioul - Vénétie Julienne fait la pluie et le beau temps pour les vins blancs italiens modernes. Sélectionant parmi les honorables cépages locaux et l'ensemble des cépages internationaux, les frioulans ont appliqué des techniques vinicoles et une onologie avant-gardiste à la production de vins blancs très haut de gamme, ainsi qu'à quelques éminents vins rouges

Le Frioul a deux zones DOCs exceptionnelles côte à côte le long de la frontière avec la Slovénie entre Gorizia et Tarcento : le Collio Goriziano et le Colli Orientali del Friuli. L'échange d'air entre les Alpes et la Mer Adriatique a créé un habitat extrêmement favorable aux vignes sur les pentes en terrasses appelées ronchi. Carso est aussi une zone unique dans les collines surplombant le port et la ville de Trieste. Les six autres zones DOCs couvrent des collines basses et des plaines, et la qualité est plutôt bonne en particulier l'Isonzo, qui soutient la comparaison avec le Collio et le Colli Orientali pour certains vins.

Les vins de cépage dominent la multitude de vins compris dans les neuf zones DOCs du Frioul. Seule la zone du Friuli Grave est d'importance d'après les standards italiens, car elle produit quelque 30 millions de litres par an.

Le Frioul s'est construit une réputation en Italie et à l'étranger pour ses vins blancs faits par des domaines de dimensions réduites. Les blancs ont longtemps été dominés par le Tocai Friulano, un cépage de la famille du Sauvignon Vert ou Sauvignonasse. Cependant un arrêt récent de la Cour Européenne l'a obligé a changer de nom pour qu'on ne le confonde pas avec le Tokay de Hongrie, qui est pourtant le nom d'un vin et non d'un cépage.



Le style des vins blancs frioulans favorise la fraîcheur et le fruité, avec des aromes et des goûts qui expriment clairement les cépages d'origine. Certains vignerons les considèrent trop purs et linéaires pour tirer quelconque bénéfice d'un vieillissement en fûts. Mais il y a des exceptions à la règle et certains vins blancs gagnent en profondeur et complexité en étant mélangés et vieillis en fûts de chênes.

Les rouges frioulan étaient traditionnellement légers et fruités, meilleurs à boire dans les deux à cinq ans après la vendange. Ce style s'appliquait au Merlot, prédominant, et au Cabernet Franc, de même qu'au Pinot Nero et à l'honorable cépage local Refosco.



Mais certains vignerons ont élevé la structure et les nuances en mélangeant le Cabernet Sauvignon, le Merlot et d'autres cépages et en les faisant vieillir en petits fûts de chênes.

Les frioulans ont montré une tendance à remettre au goût du jour des cépages qui avaient été négligés. Pour preuve, le Picolit qui était l'un des meilleurs vins moelleux vers 1800 et avait la faveur des cours royales de l'Europe, notamment les Habsbourg. En dépit de faibles rendements, le Picolit revient. De même que le Verduzzo qui fait un vin de dessert raffiné à un endroit nommé Ramandolo dans les Colli Orientali. Le Ribolla Gialla a également bénéficié de nouvelles techniques pour en faire un vin blanc sec de caractère.

Parmi les rouges, on trouve le cépage Refosco, aussi connu sous le nom de Terrano, qui peut donner naissance à un vin léger et fruité ou à un vin élaboré pour vieillir.

Mulino Bianco
DISTORANTE
SINCE 1993



Azienda Agricola Muzic

Friuli

MUZIC
SAN FLORIANO DEL COLLIO



Pinot Grigio

Collio DOC

100% Pinot Grigio

750 ml
39,00 €



Stare Brajde

Collio Bianco DOC

50% Tocai Friulano
30% Malvasia Istriana
20% Ribolla Gialla

750 ml
58,00 €



Chardonnay

Collio DOC

100% Chardonnay

750 ml
39,00 €



Sauvignon "Pajze"

Collio DOC

100% Sauvignon

750 ml
43,00 €



Cabernet Sauvignon

Collio DOC

100% Cabernet Sauvignon

750 ml
42,00 €



Merlot

Friuli Isonzo DOC

100% Merlot

750 ml
42,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE



Italo Cesco n

Friu li

MUZIC
SAN FLORIANO DEL COLLIO



Malvasia

DOC Collio



100 % Malvasia Istriana

750 ml
39,00 €



Mulino Bianco
DISTRIBUTORE

Puglia

Bari est la capitale administrative des Pouilles, dont les autres provinces sont Brindisi, Foggia, Lecce et Tarente.
C'est la septième plus grande région d'Italie par la superficie (19 360 km²) et par la population (4,1 millions d'habitants).
Les vignobles couvrent 132 000 ha dont 23 900 ha en DOC.
La production annuelle est de 7,9 millions d'hl, incluant 4% en DOC dont un peu plus de vin rouge que de vin blanc

Les Pouilles, le talon de la botte italienne, est une région de production de vin prolifique. Dans le passé, cette région a souvent surpassé la Sicile et la Vénétie en volume, mais l'ancien surnom des Pouilles comme « cellier de l'Europe » n'a plus grande signification.
Comme les marchés traditionnels pour les vins lourds et forts ont fortement diminué, les producteurs locaux mettent de plus en plus l'accent sur des vins de première qualité. Certains proposent maintenant de bons voire d'excellents vins rouges, blancs et rosés secs et bien équilibrés, ainsi que des vins doux tous élaborés à partir d'une grande variété de cépages, tant locaux qu'étrangers.
Les Pouilles ont 25 zones de DOC, bien plus que n'importe quelle autre région du sud, cependant, de même que ses voisins, elles ne produisent qu'un faible pourcentage de vins sous appellation (un peu plus de 2%). En dépit d'une rapide amélioration, les vins des Pouilles ont encore a établir une réputation d'excellence bien qu'ils soient déjà grandement appréciés à l'étranger.
Les Pouilles peuvent être grossièrement séparées en deux grands secteurs viticoles par une ligne imaginaire allant de Brindisi à Tarente. Au nord de cette ligne, le sol est vallonné et le climat tempéré, même frais dans certaines hauteurs sur le plateau de Murge. Les vins secs de ce secteur ont une force modérée avec une fruité impressionnant, une bonne acidité et un bouquet ample.
Les vins rouges sont généralement élaborés à partir des cépages locaux Uva di Troia ou Bombino Nero, ainsi que des cépages Montepulciano et Sangiovese. Les blancs sont dominés par le cépage Verdeca, bien que les cépages Bianco d'Alessano, Malvasia, Trebbiano et Bombino Bianco soient également mis à contribution.
La DOC majeure du nord des Pouilles est le Castel del Monte, la seule appellation qui a une réelle réputation internationale. Elle produit un rosé agréable et un rouge généreux qui peut être bon jeune mais qui gagne en stature en vieillissant. Un peu plus au nord, l'accent est mis sur les vins rouges avec des DOCs telles que le Rosso Canosa, le Rosso Barletta et le Rosso di Cerignola.



Varvaglione Vigne & Vini

Puglia

Varvaglione
VIGNE&VINI



Primadonna

Chrdonnay Puglia
IGP

100% Chardonnay

750 ml
34,00 €

Juste au nord de la ligne Brindisi - Tarente les vins blancs dominent, en particulier ceux de la vallée d'Itria (avec les DOCs de Locorotondo et Martina Franca) et qui est la région des maisons à toit conique appelées « trulli ». Dans tout le secteur, on expérimente actuellement des cépages internationaux comme le Chardonnay, le Pinot Blanc et le Sauvignon pour les vins blancs, ainsi que le Cabernet, le Merlot, le Malbec et le Pinot Noir pour les vins rouges.
Au sud de la ligne Brindisi - Tarente c'est le Salento, une péninsule assez plate qui s'étend entre les mers Adriatique et Ionienne jusqu' au point le plus oriental de l'Italie. Bien que chaud, le climat n'est pas torride grâce aux courants marins et aux vents qui soufflent à travers l'Adriatique en provenance des Balkans.

Mulino Bianco
RISTORANTE

Varvaglione Vigne & Vini

Puglia

Varvaglione VIGNE & VINI



Moi

Verdeca del Salento
IGP

100% Verdeca

750 ml
30,00 €



Moi

Chardonnay di Puglia
IGP

100% Chardonnay

750 ml
30,00 €



12 e Mezzo

Malvasia del Salento
IGP

100% Malvasia del Salento

750 ml
32,00 €



12 e Mezzo

Bianco Puglia IGP
BIO

60% Chardonnay
20% Fiano
20% Malvasia

750 ml
34,00 €



Marfi

Chardonnay Sauvignon
Puglia IGP

- Chardonnay
- Sauvignon

750 ml
34,00 €



Margrande

Fiano del Salento
IGP

100% Fiano del Salento

750 ml
34,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1995



Varvaglione Vigne & Vini

Puglia

Varvaglione VIGNE & VINI



12 e Mezzo

Rosato del Salento
IGP

100% Negroamaro

Vin légèrement pétillant

750 ml
29,00 €



Susumaniello

IGP Rosato

100% Susumaniello

750 ml
29,00 €



Moi

Rosato del Salento
IGP

100% Negroamaro del Salento

750 ml
30,00 €



Idea

Rosa di Primitivo
IGP

100% Primitivo

750 ml
32,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE



Varvaglione Vigne & Vini

Puglia

Varvaglione VIGNE & VINI



Moi

Primitivo Puglia IGP

100% Primitivo

750 ml
30,00 €



Moi

Primitivo di Manduria
DOP

100% Primitivo di Manduria

750 ml
39,00 €



12 e Mezzo

Primitivo Puglia IGP
BIO

100% Primitivo

750 ml
36,00 €

Mulino Bianco RISTORANTE



Varvaglione Vigne & Vini

Puglia

Varvaglione VIGNE & VINI



Papale Rosso

Primitivo di Manduria
DOP

100% Primitivo di Manduria

750 ml
36,00 €



Salice

Salice Salentino
DOP

80% Negroamaro
20% Malvasia Nera

750 ml
36,00 €



Papale «Linea Oro»

Primitivo di Manduria
DOP

100% Primitivo di Manduria

375 ml
33,00 €

750 ml
65,00 €



Cosimo Varvaglione

COLLEZIONE PRIVATA
Negroamaro del Salento
IGP

100% Negroamaro

750 ml
72,00 €



Schiaccianoci

Negroamaro del Salento
IGP

100% Negroamaro del Salento

750 ml
36,00 €



Tatu

Primitivo del Salento
IGP

90% Primitivo
10% Aglianico

750 ml
32,00 €

Mulino Bianco RISTORANTE



Varvaglione Vigne & Vini

Puglia

Varvaglione
VIGNE & VINI



1921

Primitivo di Manduria DOP

100% Primitivo di Manduria

750 ml
79,00 €



Susumaniello

IGP Rosso Salento

100% Susumaniello

750 ml
34,00 €



Cosimo Varvaglione

Primitivo di Manduria DOP

100% Primitivo di Manduria

750 ml
75,00 €



Paralupi

IGP Rosso di Puglia

Primitivo
Negroamaro
Malvasia

750 ml
36,00 €



Il Cardinale «Linea Oro»

Primitivo di Manduria DOP

100% Primitivo di Manduria

750 ml
65,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE



Cantine Diomede

Puglia



Lama di Pietra

Chardonnay
Puglia IGT

100% Chardonnay

750 ml
33,00 €

Les vins traditionnels du Salento sont puissants, d'un rouge profond issus de cépages Primitivo, Negroamaro et Malvasia Nera. Mais de plus en plus d'attention est donnée aux rouges et rosés plus frais, de même qu'à d'inattendus vins blancs brillants et fruités.
Le cépage Primitivo di Manduria, un des plus anciens du Salento, est de la famille du Zinfandel de Californie. Bien qu'il ait servi à faire des vins de mélange, une nouvelle vague de producteurs a montré que le Primitivo pouvait avoir une classe indéniable dans un style qui supporte la comparaison avec ses équivalents américains.
Parmi les nombreuses DOCs du Salento, le Salice Salentino ***se fait en rouge robuste et en rosé raffiné, bien que d'autres*** *appellations comme Squinzano, Brindisi, Alezio et Copertino peuvent produire des vins d'une classe inattendue. L'IGT Salento s'applique à des vins rouges qui portent souvent leur propre nom. Les vins blancs montrent également des promesses, le Chardonnay en particulier, mais le Salento est surtout renommé pour ses rosés savoureux qui se placent parmi les meilleurs d'Italie.*



Lama di Pietra

Nero di Troia
Puglia IGT

100% Nero di Troia

750 ml
34,00 €

Juste au nord de la ligne Brindisi - Tarente les vins blancs dominent, en particulier ceux de la vallée d'Itria (avec les DOCs de Locorotondo et Martina Franca) et qui est la région des maisons à toit conique appelées « trulli ». Dans tout le secteur, on expérimente actuellement des cépages internationaux comme le Chardonnay, le Pinot Blanc et le Sauvignon pour les vins blancs, ainsi que le Cabernet, le Merlot, le Malbec et le Pinot Noir pour les vins rouges.
Au sud de la ligne Brindisi - Tarente c'est le Salento, une péninsule assez plate qui s'étend entre les mers Adriatique et Ionienne jusqu' au point le plus oriental de l'Italie. Bien que chaud, le climat n'est pas torride grâce aux courants ***marins et aux vents qui soufflent à travers l'Adriatique en*** *provenance des Balkans.*



Canace

Nero di Troia
Puglia IGT

100% Nero di Troia

750 ml
65,00 €

Les vins traditionnels du Salento sont puissants, d'un rouge profond issus de cépages Primitivo, Negroamaro et Malvasia Nera. Mais de plus en plus d'attention est donnée aux rouges et rosés plus frais, de même qu'à d'inattendus vins blancs brillants et fruités.
Le cépage Primitivo di Manduria, un des plus anciens du Salento, est de la famille du Zinfandel de Californie. Bien qu'il ait servi à faire des vins de mélange, une nouvelle vague de producteurs a montré que le Primitivo pouvait avoir une classe indéniable dans un style qui supporte la comparaison avec ses équivalents américains.

Parmi les nombreuses DOCs du Salento, le Salice Salentino ***se fait en rouge robuste et en rosé raffiné, bien que d'autres*** *appellations comme Squinzano, Brindisi, Alezio et Copertino peuvent produire des vins d'une classe inattendue. L'IGT Salento s'applique à des vins rouges qui portent souvent leur propre nom. Les vins blancs montrent également des promesses, le Chardonnay en particulier, mais le Salento est surtout renommé pour ses rosés savoureux qui se placent parmi les meilleurs d'Italie.*



Tomaresca
Puglia



Chardonnay

Chardonnay IGT Puglia

100% Chardonnay

750 ml
45,00 €



SERVI FRAIS

Fichimori

Salento IGT

- Negroamaro
- Syrah

750 ml
33,00 €



Pietrabianca

Chardonnay
Castel del Monte
DOC - Bio

100% Chardonnay

750 ml
68,00 €



Torcicoda

Primitivo Salanto
IGT

100% Primitivo

750 ml
52,00 €



Trentangeli

Rosso Castel del Monte
DOC - Bio

70% Aglianico
20% Cabernet Sauvignon
10% Syrah

750 ml
48,00 €



Masseria Maime

Salento
IGT

100% Negroamaro

750 ml
79,00 €

Cantine San Marzano

Puglia

SAN MARZANO CANTINE



Sessantanni

Primitivo di Manduria
DOP

100% Primitivo

750 ml
68,00 €



Collezione Cinquanta

Vino Rosso d'Italia

50% Negroamaro
50% Primitivo

750 ml
56,00 €



Anniversario 62

Primitivo di Manduria
DOP RISERVA

100% Primitivo

750 ml
68,00 €



Edda

Bianco Salanto
IGP

- Chardonnay
- Autres cépages autochtones

750 ml
39,00 €



F

Negroamaro
IGP Salento

100% Negroamaro

750 ml
68,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE



Terre del Grico

Puglia

terredelgrico



Salice Salentino

DOC

80% Negroamaro
10% Malvasia nera di Lecce
10% Malvasia nera di Brindisi

750 ml
39,00 €



Don Felice

Salento IGT

50% Negroamaro
30% Primitivo
20% Montepulciano

750 ml
45,00 €



Azienda Fantini Farnese

Puglia

FANTINI
FARNESE



Giro

Sangiovese - Merlot
Puglia IGP

70% Sangiovese
30% Merlot

750 ml
35,00 €

Mulino Bianco
DISTOGRANTE

Sardegna

Cagliari est la capitale administrative de la Sardaigne, dont les autres provinces sont Nuoro, Oristano et Sassari.
C'est la troisième plus grande région d'Italie par la superficie (24 090 km²) et la douzième par la population (1,7 millions d'habitants).
Les vignobles couvrent 43 3300 ha dont 7 300 ha en DOCG / DOC.
La production annuelle est de 1,2 millions d'hl, incluant 10% en DOCG / DOC dont 60% est du vin blanc

L'isolement au milieu de la Méditerranée a fait de la Sardaigne la région présentant le plus de typicité. L'histoire de l'île a été influencée autant par les étrangers, en particulier les Espagnols, que par les Italiens continentaux.

Les vins de l'île racontent leur propre histoire, fréquemment avec un accent espagnol. Les vigoureux cépages méditerranéens sont là sous la forme de clones de Moscato et Malvasia, mais plusieurs variétés y sont uniques en Italie comme le Giro, le Cannonau, le Nuragus, le Monica, le Semidano et le Vernaccia di Oristano.

Les Sardes ont récemment réduits drastiquement les vignobles et les volumes de production, et ont amélioré notablement la qualité générale des vins. Parmi les DOC, les blancs prévalent par rapport aux rouges.

La zone de vignobles la plus productive de l'île est le Campidano, la plaine fertile et les collines douces au nord ouest de la capitale et principal port Cagliari. Les vins qui y sont produits portent le nom du cépage (Giro, Malvasia, Monica, Moscato, Nasco et Nuragus) associé à Cagliari.

Les pentes boisées du nord de la péninsule de Gallura et la zone côtière du nord ouest autour de Sassari et Alghero sont renommées pour d'excellents vins blancs. Le Vermentino domine les vins secs, notamment dans la DOCG Vermentino di Gallura, alors que le Torbato se distingue également dans la DOC Alghero. Le Vermentino, un cépage présent également en Ligurie et dans certaines parties de la Toscane, contribue au style de blanc des collines de Gallura bien qu'il puisse être produit dans toute l'île sous l'appellation Sardinia.

Le Moscato peut être soit tranquille soit pétillant, mais il est toujours doux, notamment de Sorso Sennori, des collines de Gallura et de la ville de Templo Pausania dans le nord. Le Malvasia peut être doux, mais il est probablement plus interessant lorsqu'il est sec de la ville de Bosa et des collines de Planargia dans l'ouest de l'île, ainsi que sous l'appellation ***Cagliari. Un autre blanc doux raffiné est le Semidano qui*** *a une DOC sur toute l'île de Sardaigne bien qu'il soit plus réputé venant de la ville de Mogoro.*





Cantina Giuseppe Sedilesu

Sardegna

Le plus typique des vins sardes est probablement le Vernaccia di Oristano. D'un vin d'une origine incertaine issu de la plaine plate et sablonneuse de la rivière Tirso à côté de la ville d'Oristano, il devient un vin ambré comparable au Sherry avec une gamme très riche de nuances en bouquet et aromes.

Le cépage blanc le plus répandu est le Nuragus que l'on pense avoir été amené par les Phéniciens. Son nom dérive des tours préhistoriques en pierre connues sous le nom de nuraghe. Le Nuragus est à l'origine d'un vin blanc sec moderne, léger et vif mais assez peu aromatique.



Les cépages rouges les plus importants de l'île sont le Cannonau, de la famille du Grenache importé d'Espagne, le Carignano et le Monica, également espagnols d'origine. Le Cannonau et le Monica peuvent être sec ou doux, et la tendance à favoriser le sec s'estompe quelque peu. Les vignobles dans la région cotière rugueuse de l'est autour de Nuoro sont renommés pour leur riche Cannonau rouge. Les plus réputés viennent des villes d'Oliena, Jerzu et Dorgali ainsi que des collines cotières du Capo Ferrato. Le Cannonau fait également un bon vin doux, qui peut rappeler le Porto.

Une étoile montante parmi les vins rouges est le Carignano del Sulcis, originaire du sud ouest, où certains domaines ont émergés récemment avec un style particulier. Une curiosité parmi les rouges est Giro de Cagliari, légèrement doux.





Sartiu

Cannonau di Sardegna
DOC - Bio

100% Cannonau di Mamoiada

750 ml
36,00 €



Mamuthone

Cannonau di Sardegna
DOC - Bio

100% Cannonau di Mamoiada

750 ml
46,00 €



Carnevale

Cannonau di Sardegna
DOC - Bio

100% Cannonau di Mamoiada

750 ml
75,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE



Cantina Atzei

Sardegna

ATZEI
CARATTERE SARDO



Saragat

Cannonau di Sardegna
DOC

100% Cannonau

750 ml
30,00 €



Saragat

Vermentino Isola dei Nuraghi
IGP

100% Vermentino

750 ml
28,00 €



Saragat

Monica di Sardegna
DOC

100% Monica

750 ml
30,00 €



Aru

Monica Isola del Nuraghi
IGT

80% Monica
15% Cannonau
5% Bovale

750 ml
62,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE

Sicilia

Palerme est la capitale administrative de la Sicile, dont les autres provinces sont Agrigente, Caltanissetta, Catane, Enna, Messine, Raguse, Syracuse et Trapani.
C'est la plus grande des vingt régions d'Italie par la superficie (25 710 km²) et la quatrième par la population (5,1 millions d'habitants).
Les vignobles couvrent 140 000 ha dont 23 000 ha en DOC.
La production annuelle est de 8,1 millions d'hl, incluant 3% en DOC dont 90% est du vin blanc

La Sicile est une terre de contrastes. Ainsi peut-être n'est-il pas surprenant que cette île ancienne dispose d'une des plus progressistes industries du vin, ni que la région, qui se distinguait pour ses Marsala et Moscato à la fois puissants et doux, s'oriente maintenant vers des vins plus légers et plus fruités, essentiellement blancs mais également rouges.

La Sicile, la plus grande île de la Méditerranée, a plus de vignobles que n'importe quelle autre région d'Italie. Cependant, en se concentrant sur la qualité plutôt sur la quantité, la production de vin a récemment diminuée pour être légèrement en deçà de celle de la Vénétie.

Une grande partie des DOC est représentée par le Marsala, un vin créé il y a deux siècles par les négociants anglais. Le Marsala reste la fierté de la Sicile en dépit sa banalisation liée à son utilisation en matière de cuisine ou son aromatisation avec divers sirops. Il connaît depuis peu un regain d'intérêt parmi les connaisseurs, qui favorisent le Marsala Vergine sec et le Superiore Riserva aux aromes chaudement complexes qui le place parmi les meilleurs vins fortifiés d'Europe.

La seule autre DOC produite en quantité significative en Sicile est le pale et sec Bianco d'Alcamo, qui fait maintenant partie de l'appellation plus large Alcamo. Le Moscato di Pantelleria, issu de l'île au large des côtes tunisienne, est parmi les plus riches et les plus estimés des vins doux italiens dans ses versions Naturale et Passito Extra. Le Malvasia delle Lipari, les îles volcaniques Eoliennes est un vin de dessert aussi rare qu'exquis.

Le vin blanc sec et le vin rouge de l'Etna, dont les vignes se situent sur les pentes du volcan, peuvent montrer de la classe, de même que le rouge pâle bien que puissant Cerasuolo di Vittoria. La production des autres DOCs traditionnelles comme le Faro, rouge sec, et les Moscatos de Noto et de Syracuse, doux, a été minime ces derniers temps. Mais le volume de vin de première qualité est certain d'augmenter prochainement avec l'addition récente à la liste des DOC des appellations Contessa Entellina, Eloro, Menfi, Sciacca, Sambuca di Sicilia, Contea di Sclafani et Santa Magherita Belice.

Certains vins de plusieurs producteurs siciliens de renom n'ont pas eu la classification en DOC, bien que la plupart d'entre eux sont maintenant couverts par l'appellation IGT Sicilia ou d'autres appellations. On parle d'ailleurs de créer une DOC qui couvrirait la totalité de la région de la Sicile.

Près de 75% des vins de Sicile sont produits par des coopératives, et un nombre de plus en plus important de domaines privés s'applique à créer des vins de première qualité. Les méthodes d'élevage de la vigne dans les collines ensoleillées et bien tempérées ont été modifiées pour réduire les rendements afin de faire des vins avec un réel caractère et une individualité. Récemment des maisons importantes d'Italie du Nord et du Centre ont investi dans des vignobles sur l'île.



Usulea

Nero d'Avola
Sicilia DOC

100% Nero d'Avola

750 ml
28,00 €



Usulea

Merlot
Terre Siciliane IGT

100% Merlot

750 ml
28,00 €



Cantine Cellaro

Sicilia

CANTINE CELLARO



Lumà

Grillo
Terre Siciliane IGT

100% Grillo

750 ml
29,00 €



Micina

Terre Siciliane IGT

100% Nerello Mascalese

750 ml
36,00 €



Lumà

Nero d'Avola
Terre Siciliane IGT

100% Nero d'Avola

750 ml
33,00 €



Due Lune

Sicilia IGT

60% Nero d'Avola
40% Nerello Mascalese

750 ml
62,00 €



Lumà

Syrah
Terre Siciliane IGT

100% Syrah

750 ml
33,00 €



Vanità

Nero d'Avola
Terre Siciliane IGT - Bio

100% Nero d'Avola

750 ml
33,00 €

Mulino Bianco
DISTODANTE
SINCE 1959



Ferreri
Sicilia

Ferreri



Catarratto

Sicilia IGT

100% Catarratto

375 ml	750 ml
18,00 €	34,00 €



Nero d'Avola

Sicilia IGT

100% Nero d'Avola

375 ml	750 ml
19,50 €	38,00 €



Inzolia

Sicilia IGT

100% Inzolia

750 ml
35,00 €



Cabernet Sauvignon

Sicilia IGT

100% Cabernet Sauvignon

750 ml
36,00 €

Les cépages internationaux comme le Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon et les Pinots ont montré de vraies promesses. Toutefois certains des meilleurs vins de l'île restent issus des cépages locaux notamment de Nero d'Avola (ou Calabrese), Nerello Mascalese et Perricone (ou Pignatello) pour les rouges, et Inzolia et Grecanico pour les blancs. La Sicile a pris la tête dans la production de vin dans le Sud moderne, les producteurs semblant de plus en plus décidés à profiter de l'exceptionnel potentiel qui était déjà admiré il y a des millénaires par les Grecs et les Romains.



Mulino Bianco
RISTORANTE

Toscana

Florence est la capitale administrative de la Toscane, dont les autres provinces sont Arezzo, Grosseto, Livourne, Lucca, Massa-Carrara, Pise, Pistoia, Prato et Sienne.
La Toscane est la cinquième plus grande des vingt régions d'Italie avec une superficie de 23 000 km² et la neuvième avec une population de 3,6 millions d'habitants.
Les vignobles couvrent 85 000 ha dont 35 000 ha en DOC avec une production annuelle est de 2,6 millions d'hl, incluant 55% en DOCG / DOC dont 80% est du vin rouge.

La région de Florence continue de progresser dans sa position de plus dynamique producteur de vins de première qualité du pays, contrastant avec les décennies de vente du populaire Chianti en fiasque couverte de raphia. La Renaissance moderne de la Toscane a commencé en Chianti justement, dans les collines du centre, autour de Florence et de Sienne, mais s'est rapidement étendue jusqu'aux côtes méditerranéennes qui n'avaient pourtant pas encore été repérées pour y créer des vignobles.



La majorité des progrès est venue avec les rouges classiques basés sur le cépage local Sangiovese, comme le Chianti, le Brunello di Montalcino, le Vino Nobile di Montepulciano et le Carmignano, tous en DOCG. Mais le succès grandissant des autres vins rouges (particulièrement les vins sans appellation appelés super-toscans) a été augmenté par de nouveaux styles de vins blancs qui ont encore amélioré la réputation de la région.
Le Chianti, qui est toujours la force dominante de la viniculture toscane, a longtemps été distingué comme le plus italien des vins. C'est lié d'une part aux volumes produits et à son universalité, et d'autre part à sa personnalité qui ne peut être contestée. Sa nature très diversifiée représente la quintessence de l'Italie.
Le Chianti est produit dans huit zones distinctes qui couvrent un vaste territoire autour du cœur d'origine du Chianti Classico. Dans ces collines magnifiquement rugueuses les variations de sol et de climat contribuent autant à l'individualité de chaque domaine que la recherche des vignerons pour élaborer des styles personnels. Certains Chianti sont assez frais et faciles, alors que d'autres sont riches et élaborés et capable de développer beaucoup de classe en vieillissant. Tout ceci peut mener à une certaine confusion, mais pour les amateurs qui insistent, le Chianti ***est probablement aujourd'hui le vin offrant un des meilleurs*** *rapports qualité prix du marché.*

L'appellation toscane la plus prestigieuse est le Brunello di Montalcino, une DOCG attachée à une ville forteresse au sud de Sienne où les vins rouges d'une puissance et longévité légendaires atteignent des prix élevés. Imaginé par la famille Biondi Santi il y a un siècle, le Brunello est maintenant produit sous plus d'une centaine d'étiquettes, représentant des petits exploitations, des grands domaines et même des compagnies internationales.
Pas loin de Montalcino se trouve Montepulciano et son Vino Nobile élaboré à partir d'un type de Sangiovese appelé Prugnolo Gentile. Le Vino Nobile a obtenu son nom il y a plusieurs siècles apparemment en hommage à son statut parmi la noblesse. Le poète Francesco Redi a décrit le rouge de Montepulci
Le Carmignano mérite une mention spéciale comme ayant fait l'objet d'un décret de protection par le Grand Duc de Toscane en 1716. Aujourd'hui ce rouge assez rare issu de Sangiovese et de Cabernet a été élevé au rang de DOCG, même si les rouges Barco Reale et les autres vins de Carmignano restent en DOC.
Parmi les nombreuses autres DOC de vin rouge, le Morellino di Scansano, élaboré sur les collines côtières de Maremma à le vent en poupe.

La production de vins alternatifs haut de gamme, qui a commencé comme une tendance dans les années 1970, est devenu un facteur essentiel dans l'amélioration générale des vins rouges de Toscane. Ces vins cultes, qui sont connus comme les super-toscans, continuent de prospérer.
Ainsi le Sassicaia, issu uniquement de Cabernet, qui dans les années 1970 a convaincu le monde que l'Italie pouvait faire des vins rouges modernes appréciés au niveau international, a maintenant une DOC sous le nom de Bolgheri. Le mélange Sangiovese Cabernet de Tignanello a servi de modèle au nouveau style Toscan de vins rouges vieillis en petits tonneaux de chênes ou barriques plutôt que dans les anciens fûts. Les mélanges Cabernet Sangiovese sont venus ensuite et, plus tard, des rouges issus de Merlot, Syrah et Pinot Noir.



Azienda Fantini Farnese

FANTINI
FARNESE

Toscana



Bianco Toscana

IGT

TERRE NATUZZI

- Malvasia
- Trebbiano
- Vermentino

750 ml
29,00 €



Rosso Toscana

IGT

TERRE NATUZZI

90% Sangiovese
10% Merlot

750 ml
30,00 €



Chianti

DOCG Riserva

TERRE NATUZZI

85% Sangiovese
15% Cabernet Sauvignon

750 ml
35,00 €

Les « super-toscans » sont maintenant parmi les plus estimés et les plus chers vins rouges d'Italie. Aujourd'hui, ceux qui restent en dehors de zones DOCG/DOC sont généralement sous l'appellation IGT Toscana.

Inspiré du succès du Cabernet et du Merlot dans le Bolgheri, les vins du secteur côtier de la Toscane ont vu leur prestige augmenter rapidement et sont même entrés en compétition avec les collines du centre pour la suprématie locale. Dans le cœur de la Maremma, sur les collines côtières de sud ouest de la Toscane, la DOC Morellino di Scansano propose un vin rouge issu de Sangiovese. D'autres DOCs prometteuses incluent Val di Cornia, Montecucco, Monteregio di Massa Marittima, Montescudaio, Capalbio et Sovana.



Jusqu'à il y a peu, les vins blancs toscans ne bénéficiaient que rarement d'autant de prestige que les rouges, et peut être est-ce du au fait qu'ils sont essentiellement issus de Trebbiano. L'exception qui confirme la règle est le Vernaccia di San Gimignano, issu de l'antique cépage Vernaccia, qui a été consacré en se voyant attribuer la première DOCG de vin blanc de la région. Par ailleurs, le cépage Vermentino s'est répandu tout le long de la côte et se révèle comme une variété extrêmement prometteuse.
Récemment, des blancs d'une profondeur et d'une complexité intéressantes ont été produits en Toscane à partir de cépages internationaux tels de le Chardonnay, le Sauvignon et le Pinot Blanc ainsi que le Grigio, tous trouvant de confortables environnements dans les parties les plus fraîches des collines de la région

TERRE
NATUZZI
FARNESE
GROUP

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1553



Col di Bacche

Toscana

AZIENDA AGRICOLA COL DI BACCHE
www.coldibacche.com



Morellino di Scansano

DOCG

85% Sangiovese
15% Autres cépages

375 ml	750 ml
18,50 €	36,00 €



Vermentino

Maremma Toscana IGT

100% Vermentino

750 ml
33,00 €



Rovente

Morellino di Scansano
DOCG
« SELEZIONE »

90% Sangiovese
10% Syrah

750 ml
55,00 €



Campo Amarene

Toscana IGT

35% Sangiovese
35% Merlot
15% Syrah
15% Cabernet Sauvignon

750 ml
49,00 €



Cupinero

Maremma Toscana IGT

90% Merlot
10% Cabernet Sauvignon

750 ml
70,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE



Azienda Agricola Ceralti

Toscana

CERALTI



Vermentino

Bolgheri DOC - Bio

100% Vermentino

750 ml
35,00 €



Lillarae

Toscana Bianco IGT

50% Viogner
30% Incrocio manzoni
20% Gewurztraminer

750 ml
49,00 €



Scirè

Bolgheri Rosso DOC - Bio

- Cabernet Sauvignon
- Merlot

750 ml
36,00 €



Alfeo

Bolgheri Rosso Superiore DOC

- Cabernet Sauvignon
- Merlot

750 ml
60,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE



Tenute Guicciardini Strozzi

Toscana

TENUTE GUICCIARDINI STROZZI



Vernaccia di San Gimignano

DOCG Riserva

100% Vernaccia di San Gimignano

750 ml
42,00 €



Millanni

Toscana IGT

- Sangiovese
- Cabernet Sauvignon
- Merlot

750 ml
120,00 €



Sòdole

Toscana Rosso IGT

100% Sangiovese

750 ml
75,00 €

Mulino Bianco RISTORANTE SINCE 1950



Antinori

Toscana

ANTINORI
26 Generazioni



Pèppoli

Chianti classico
DOCG

90% Sangiovese
10% Merlot et Syrah

375 ml	750 ml
23,00 €	46,00 €



Tignanello

Toscana IGT

TENUTA TIGNANELLO

80% Sangiovese
15% Cabernet Sauvignon
5% Cabernet Franc

750 ml
220,00 €



Villa Antinori

Toscana IGT

55% Sangiovese
25% Cabernet Sauvignon
15% Merlot
5% Syrah

375 ml	750 ml
23,00 €	46,00 €



Marchese Antinori

Chianti Classico D.O.C.G.
RISERVA
TENUTA TIGNANELLO

- 90% Sangiovese
- 10% Cabernet Sauvignon

750 ml
98,00 €



Pian delle Vigne

Rosso di Montalcino
DOCG
PIAN DELLE VIGNE

100% Sangiovese

750 ml
58,00 €



Pian delle Vigne

Brunello di Montalcino
DOCG
PIAN DELLE VIGNE

100% Sangiovese Grosso

750 ml
135,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1970



Antinori

Toscana

ANTINORI
26 Generazioni



Campogrande

Orvieto Classico DOC
Région de L'Umbria
TENUTA SANTA CRISTINA

- Procanico
- Grechetto

750 ml
29,00 €



Il Bruciato

Bolgheri DOC

TENUTA GUADO AL TASSO

65% Cabernet Sauvignon
20% Merlot
15% Syrah

750 ml
58,00 €



Guado al Tasso

Bolgheri Superiore DOC

TENUTA GUADO AL TASSO

55% Cabernet Sauvignon
30% Merlot
15% Cabernet Franc

750 ml
230,00 €



Fattoria le Maestrelle

Toscana IGT

TENUTA SANTA CRISTINA

60% Sangiovese
20% Merlot
20% Syrah

750 ml
36,00 €



Solaia

Toscana IGT

75% Cabernet Sauvignon
20% Sangiovese
5% Cabernet Franc

750 ml
540,00 €



Cant'Ugo

Bolgheri Rosso
DOC
TENUTA GUADO AL TASSO

100% Merlot

750 ml
98,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE
DAL 1993



Antinori

Toscana

ANTINORI
26 Generazioni



Villa Antinori Riserva

Chianti Classico Riserva
DOCG

90% Sangiovese
10% Cabernet

750 ml
68,00 €



Santa Cristina

Toscana IGT

TENUTA SANTA CRISTINA

60% Sangiovese
20% Merlot
20% Syrah

375 ml	750 ml
19,00 €	36,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE



Antinori

Toscana

ANTINORI
26 Generazioni



Sabazio

Rosso di Montepulciano DOC

TENUTA LA BRACCESCA

85% Prugnolo Gentile
15% Merlot

750 ml
36,00 €



Botrosecco

Maremma Toscana DOC

LE MORTELLE

60% Cabernet Sauvignon
40% Cabernet Franc

750 ml
48,00 €



Nobile di Montepulcinao

DOCG

TENUTA LA BRACCESCA

90% Prugnolo Gentile
10% Merlot

750 ml
52,00 €



Poggio Alle Nane

Maremma Toscana DOC

LE MORTELLE

60% Cabernet Franc
40% Cabernet Sauvignon

750 ml
130,00 €



Achelo

Cortona DOC

TENUTA LA BRACCESCA

100% Syrah

750 ml
45,00 €

LA BRACCESCA

LE MORTELLE

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1955



Azienda Agricola Piandaccoli

Toscana

PIANDACCOLI



Cosmus

Chianti DOCG Riserva

100% Sangiovese

375 ml	750 ml
21,00 €	41,00 €



In Primis

Toscana IGT

- Sangiovese
- Pugnitello
- Foglia Tonda

750 ml
48,00 €



Maiorem

Toscana IGT

- Sangiovese
- Pugnitello
- Foglia Tonda
- Mammolo et Colorino

750 ml
72,00 €

Mulino Bianco RISTORANTE SINCE 1959



Tenimenti Angelini

Toscana

TENIMENTI ANGELINI



Brunello di Montalcino

DOCG

VAL DI SUGA

100% Sangiovese grosso

375 ml	750 ml
39,00 €	75,00 €



Poggio al Granchio

Brunello di Montalcino
DOCG

VAL DI SUGA

100% Sangiovese grosso

750 ml
120,00 €



Rosso di Montalcino

DOC

VAL DI SUGA

100% Sangiovese grosso

750 ml
55,00 €



Vigna Spuntali

Brunello di Montalcino
DOCG

VAL DI SUGA

100% Sangiovese grosso

750 ml
155,00 €

VAL DI SUGA

Mulino Bianco
DISTODANTE
SINCE 1999



Tenimenti Angelini

Toscana

TENIMENTI ANGELINI



Al Limite

Chianti Classico DOCG

SAN LEONINO

95% Sangiovese
5% Canaiolo

375 ml	750 ml
18,00 €	35,00 €



Salivolpe

Chianti Classico
DOCG « GRAN SELEZIONE »
SAN LEONINO

90% Sangiovese
10% Cabernet Sauvignon

750 ml
78,00 €



Monsenese

Chianti Classico RISERVA
DOCG

SAN LEONINO

90% Sangiovese
10% Cabernet Sauvignon

750 ml
60,00 €

SAN LEONINO
CASTELLINA IN CHIANTI

Mulino Bianco
RISTORANTE



Icario
Toscana

ICARIO
WINE & TUSCANY



Icario
Rosso Toscana IGT

60% Sangiovese
40% Cabernet Franc

750 ml
36,00 €



Vitaroccia
Nobile di Montepulciano
DOCG "Riserva"

95% Sangiovese
5% Merlot

750 ml
75,00 €



Rosso di Montepulciano
DOC

80% Sangiovese
20% Merlot

750 ml
40,00 €



Nobile di Montepulciano
DOCG

85% Sangiovese
15% Colorino

750 ml
48,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE

Umbria

Perugia est la capitale administrative de l'Ombrie, dont l'autre province est Terni.
L'Ombrie est la seizième plus grande région d'Italie avec une superficie de 8 500 km² et la dix-septième avec une population de 800 milles habitants.
Les vignobles couvrent 16 500 ha dont 6 400 ha en DOCG / DOC avec une production annuelle d'un million d'hl, incluant 23% en DOCG / DOC dont 60% de vin blanc.



L'Ombrie a longtemps été renommée pour ses vins blancs, essentiellement grâce à la l'importance de l'Orvieto. Mais preuve est faite maintenant que les collines du « cœur vert de l'Italie » ont une indéniable aptitude pour une multitude de cépages, blancs et rouges, locaux et extérieurs. Les deux DOCGs de la région, le Montefalco Sagrantino et le Torgiano Rosso Riserva, sont d'ailleurs des vins rouges.

L'Orvieto a été un temps le plus célébré des vins blancs italiens comme vin demi-sec, apprécié des Papes, des Princes et des peintres qui séjournaient dans la ville au nord de Rome avec sa splendide cathédrale et ses vues sur la campagne ombrienne environnante. Mais les goûts ont changé et l'Orvieto est passé d'un vin doux et doré à un pur produit pale et sec de l'œnologie moderne.

L'Orvieto moderne est un succès commercial et l'une des plus vendues des DOCs de vin blanc, en particulier à l'étranger. Récemment, certains producteurs ont réussi à donner plus de caractère à leurs vins en réduisant les rendements, en procédant à une sélection plus méticuleuse et en laissant les peaux du raisin en contact avec le jus plus longtemps avant la fermentation. Il y a peu des Orvieto semi-sec (abboccato) et semi-doux (amabile) ont refait leur apparition comme vin de dessert.

Bien que le Procanico, une variété locale du Trebbiano, et le Malvasia soient les cépages les plus répandus en Ombrie, les vignerons travaillent désormais des cépages internationaux comme le Chardonnay, le Sauvignon et les Pinots avec succès. Ils s'essayent également, avec le même succès, au Grechetto, un admirable cépage local. Les vins rouges de cette région sont désormais couverts par les DOCs de Rosso Orvietano et Lago di Corbara.

Le plus prestigieux des vins d'Ombrie est le rouge Torgiano Rosso, qui a le statut spécial de DOCG alors que l'appelation DOC Torgiano couvre toute une gamme de vins. Le Torgiano Rosso Riserva est un classique basé sur le Sangiovese, connu sous le nom de Rubesco, qui est capable de vieillir plus de vingt ans.

Le Sagrantino, qui n'est élevé qu'autour de la ville promontoire de Montefalco, est un cépage local intrigant qui peut faire à la fois des vins secs ou doux d'une certaine grandeur. Le Montefalco Sagrantino présente une robe très



***L'Ombrie a de nombreuses curiosités parmi ses vignes et vins, même si fort peu de ces raretés locales quittent la** région. Le Vin Santo, élaboré à partir de Grechetto semisec ou de Malvasia, est habituellement doux et très prisé des Ombriens pour la moindre occasion.*

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1933



Perticaia
Umbria

Azienda Agraria
PERTICAIA



Trebbiano Spoletino

Umbria Bianco IGT

100% Trebbiano Spoletino

750 ml
35,00 €



Rosso di Montefalco

DOC « RISERVA »

70% Sangiovese
15% Sagrantino
15% Colorino

750 ml
58,00 €



Umbria Rosso

IGT

80% Sangiovese
10% Colorino
10% Merlot

750 ml
33,00 €



Sagrantino di Montefalco

DOCG

100% Sagrantino

750 ml
75,00 €



Rosso di Montefalco

DOC

60% Sangiovese
15% Sagrantino
15% Colorino
10% Merlot et autres cépages

750 ml
48,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1919



Castello della Sala

Umbria

Castello della Sala



Conte della Vipera

Umbia IGT

- Sauvignon Blanc
- Sémillon

750 ml
55,00 €



Cervaro della Sala

Umbria IGT

90% Chardonnay
10% Grechetto

750 ml
140,00 €



Bramìto della Sala

Chardonnay Umbia IGT

100% Chardonnay

750 ml
54,00 €



San Giovanni della Sala

Orvieto Classico DOC

50% Grechetto
25% Procanico
25% Pinot Bianco et Viognier

750 ml
56,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE

Lombardia

Milan est la capitale administrative de la Lombardie, dont les autres provinces sont Bergame, Brescia, Côme, Crémone, Lecco, Lodi, Mantoue, Pavie, Sondrio et Varese.
C'est la quatrième plus grande région d'Italie par la superficie (23 900 km²) et la première par la population (9 millions d'habitants).
Les vignobles couvrent 26 300 ha dont 17 000 ha en DOCG / DOC.
La production annuelle est de 1,4 millions d'hl, incluant 50% en DOCG/DOC dont plus de 60% est du vin rouge

Le vin ne figure pas dans les premières places sur la liste des industries lombardes. Les habitants de cette région riche et très habitée sont plus des consommateurs que des producteurs de vins. Même si la production reste inférieure à celle de ses voisins (Vénétie, Emilie Romagne ou Piémont), les lombards n'en savent pas moins faire de grands vins, dont une partie de plus en plus importante est vraiment excellent. Pourquoi les lombards, et en particulier les Milanais, délaissent les vins régionaux reste un mystère. Vins régionaux qui arrivent souvent après les rouges du Piémont ou de Toscane et les blancs de Vénétie sur les cartes des restaurants. Une grande partie des 6 millions de bouteilles de Nebbiolo rouge produites annuellement dans le Valtellina se retrouve d'ailleurs en Suisse voisine. D'un autre côté, les Lombards montrent des signes de fierté grandissants pour leur Franciacorta, un mousseux élaboré par la méthode traditionnelle de prise de mousse en bouteille et qui a obtenu le statut envié de DOCG (notons que les vins tranquilles, rouges et blancs, de la même zone ne bénéficient que de la DOC Terre di Franciacorta). La Lombardie se targue de disposer de quelques endroits très favorables à la vigne, dans une région où le climat de montagne alpin est tempéré par les lacs de Garde, Iseo, Côme et Majeur dans le nord, et les Appenins au sud. La zone la plus productive, Oltrepo Pavese, est aussi la plus exploitée. La plupart de ses vins rouges et blancs est expédié en vrac ou en bouteilles anonymes aux restaurants de Milan, Gènes et d'autres grandes villes. Oltrepo est la principale origine du raisin Pinot Noir en Italie et la majeure partie de la production part vers des embouteilleurs de spumante, piémontais ou autre, peu regardant sur les origines des vins qu'ils commercialisent. Seule une faible partie du vin produit en Oltrepo Pavese est vendue sous l'appellation DOC, et bien souvent à faible prix. C'est injustifiable car quelques très bons vins sont faits à cet endroit, pas seulement des Pinots mais aussi de la Barbera, du Bonarda et de l'Oltrepo Pavese Rosso, ainsi que des blancs fruités issus de Riesling et Moscato. Des mousseux, élaborés tant par la méthode de prise de mousse en cuve close que par la méthode en bouteille, commencent également à émerger. La Valtellina obtient plus de respect à l'étranger et pas seulement en Suisse. La DOCG a été conférée au Valtellina Superiore et ses quatre sous-districts : Grumello, Inferno, Sassella et Valgella. Ces vins, ainsi que les riches et moelleux Sfursat (ou Sforzato) inclus dans la même appellation, ont gagné la faveur des italiens et des étrangers. Les vins rouges Valtellina Superiore sont parmi les plus austères des Nebbiolo, du fait de la fraîcheur des vignobles en terrasse, si pentus par endroit que les raisins sont transportés par des paniers montés sur des câbles. Mais leur apparente légèreté est trompeuse et certains ont la force et la vigueur pour s'améliorer pendant plus de dix ans. De bons vins sont faits dans les provinces de Bergame, Mantoue et même Milan, mais le prix de la qualité et de la variété va à Brescia qui peut se vanter d'avoir la plupart des DOCGs et DOCs de la région : Botticino, Capriano del Colle, Cellatica, Franciacorta, Terre di Franciacorta, Garda Bresciano et trois zones partagées avec la Vénétie : Garda, Lugana et San Martino della Battaglia. Sous la DOC Garda on trouve quatre vins du secteur de Garda Classico dans la province de Brescia. De son côté le vin blanc Lugana, qui peut être comparé à l'excellent Soave Classico en classe, atteint désormais une certaine stature.



Chiaretto

Riviera del Garda
DOP

70% Groppello
10% Barbera
10% Marzemino
10% Sangiovese

375 ml	750 ml
17,00 €	30,00 €



Groppello San Biagio

Garda Classico Groppello
DOC

100% Groppello

375 ml	750 ml
18,00 €	33,00 €



Podere Selva Capuzza

lombardia

SELVA CAPUZZA



Dunant

Garda Classico Rosso DOC

70% Groppello
10% Barbera
10% Marzemino
10% Sangiovese

750 ml
33,00 €



Madér

Garda Classico Rosso Superiore DOC

30% Groppello
30% Barbera
30% Marzemino
10% Sangiovese

750 ml
46,00 €



Lugana

Lugana DOP

100% Turbiana

375 ml
17,00 €

750 ml
33,00 €



Selva

Lugana DOP

100% Turbiana

750 ml
36,00 €



Campo del Soglio

San Martino della Battaglia DOC

100% Tuchì

750 ml
39,00 €



Menasasso

Lugana Riserva DOP

100% Turbiana

750 ml
55,00 €

Mulino Bianco RISTORANTE

Veneto

Venise est la capitale administrative de la Vénétie, dont les autres provinces sont Belluno, Padoue, Rovigo, Trévise, Vérone et Vicence.
La Vénétie est la huitième plus grande des vingt régions d'Italie avec une superficie de 18 400 km² et la sixième avec une population de 4,5 millions d'habitants.
Les vignobles couvrent 76 900 ha dont 34 600 ha en DOCG / DOC
La production annuelle est de 8,6 millions d'hl, incluant 30% en DOCG / DOC dont 60% est du vin blanc.

La région de Venise est devenue récemment la plus grande productrice de vin d'Italie avec une majeure partie en DOCG et DOC (plus de 300 millions de bouteilles par an). Le trio véronais constitué du Soave, Valpolicella et Bardolino mène le bal. Les DOCs représentant moins d'un tiers du total régional, la Vénétie est également un producteur et exportateur majeur de vins IGT, souvent à prix modéré.
La Vénétie dispose de trois aires de production de vin de qualité : la province de Vérone à l'ouest dans les collines entre le Lac de Garde et la ville de Soave ; les collines centrales des provinces de Vicence, Padoue et Trévise ; les plaines orientales des bassins des rivières Piave et Tagliamento le long de la côte adriatique au nord est de Venise.

Les grands classiques véronais sont de vrais autochtones. Le Soave, issu de cépage Garganega et Trebbiano di Soave, est habituellement sec et tranquille, mais des versions pétillantes ou moelleuses (Recioto) sont aussi possibles. Le Soave, le plus populaire des vins blancs secs italiens, se classe troisième après le Chianti et l'Asti en terme de production pour les vins d'appellation (plus de 50 millions de litres par an).



Le Valpolicella, élaboré à partir d'un mélange de Corvina, Rondinella et Molinara, est le quatrième parmi les DOCs italiennes avec plus de 30 millions de litres. C'est un vin généreux et fruité, à boire relativement jeune. Il peut se faire également avec des grappes partiellement séchées qui donnent l'Amarone della Valpolicella, sec et riche, ou le Recioto della Valpolicella, opulent et moelleux, et qui sont tous les deux aptes à un plus long vieillissement.

L'Amarone est d'une grande générosité, puissant, avec un riche et complexe bouquet épicé. Il peut vieillir plus de 15 ans et est probablement l'un des grands vins d'Italie. Pour plus d'informations sur le Valpolicella et l'Amarone della Valpolicella, vous pouvez visiter ce site : Valpolicella@VinsdItalie.com.

Le Bardolino, issu des même cépages que le Valpolicella, est un vin facile à boire qu'il soit en rouge Superiore, qui a récemment obtenu la DOCG, ou en Chiaretto, d'un rose sombre. Le Bardolino a également gagné en popularité en Vin Nouveau, une autre catégorie dans laquelle la Vénétie est leader en Italie. Le Bardolino, des rives du Lac de Garde, se situe aussi dans la liste des vins les plus produits avec près de 20 millions de litres par an.



Un autre vin véronais bénéficiant d'une DOC est le Bianco di Custoza, un blanc sec qui est très apprécié dans le nord de l'Italie. Vérone partage par ailleurs deux zones DOCs avec la Lombardie : le Lugana et le Garda. Une DOC distincte produite entre Vérone et Vicence est le Lessini Durello, un vin blanc sec, habituellement pétillant et qui semble destiné à une plus grande reconnaissance.

Les collines centrales de Vénétie accueillent plusieurs zones DOCs. A côté de Vicence ont trouve le Gambellara, des blancs similaires à son voisin le Soave, et le Colli Berici, ***avec différentes variations autour des cépages Tocai, Pinot,*** *Merlot et Cabernet notamment. Il y a aussi Breganze où les Cabernet, Merlot et les blancs issus de Pinot et Chardonnay ont acquis une certaine réputation, bien que le préféré soit probablement le vin doux Torcolato. A côté de Padoue, on trouve les collines du Colli Euganei où on a également* ***différentes variétés de rouges et de blancs.***



Farina Remo

Veneto

FARINA
Vini Pregiati della Valpolicella



Amarone della Valpolicella

500ml

DOC Classico

70% Corvina
20% Rondinella
10% Molinara

500 ml
46,00 €



Amarone della Valpolicella

DOC Classico

70% Corvina
20% Rondinella
10% Molinara

750 ml
72,00 €



Recioto

Vin de dessert

Recioto Classico
della Valpolicella DOC

60% Corvina
20% Rondinella
5% Molinara
15% Autres cépages autorisés

750 ml
65,00 €

La province de Trévise accueille dans les collines au nord de Venise, entre les villes de Conegliano et Valdobbiadene, un vin blanc presque toujours pétillant, sec ou doux, issu ***du cépage Prosecco. Une version raffinée est le Superiore*** *du Cartizze. La zone voisine Montello e Colli Asolani est également renommée pour ses Prosecco en blanc, Cabernet et Merlot en rouge. Les producteurs de Prosecco ont utilisé leur expérience dans les vins mousseux pour la commercialisation de vins issus de Pinot et Chardonnay, élaborés par la méthode en cuve close ou par prise de mousse en bouteille.*

Les plaines de nord est de Venise accueillent la DOC Piave, où le Merlot et le Cabernet dominent une large gamme de cépages, même si les cépages locaux Raboso en rouge et Verduzzo en blanc ont chacun leurs défenseurs. Lison ***Pramaggiore notamment offre pas moins de 16 vins différents élaborés à partir d'une douzaine de cépages.***



Le Merlot et le Cabernet Franc ont été les chevaux de bataille du centre et de l'est de la Vénétie pendant des ***décennies, offrant souvent des vins agréables à boire jeunes.*** *Certains producteurs mélangent les deux, de plus en plus avec du Cabernet Sauvignon, et vieillissent les vins en petites barriques de chêne afin de développer un style et une plus grande complexité.*

Parmi les cépages blancs, le Pinot Grigio, le Sauvignon et le Chardonnay continuent de gagner du terrain, souvent dans des versions fruitées et jeunes mais aussi dans des versions vieillies en fûts pour plus de profondeur et de style.

Mulino Bianco
RISTORANTE



Guerrieri Rizzardi

Veneto

GUERRIERI RIZZARDI



Keya

Bardolino Chiaretto Classico DOC

65% Corvina
15% Rondinella
10% Sangiovese
10% Molinara et Negrara

750 ml
29,00 €



Pojega

Valpolicella Ripasso DOP Classico Superiore

85% Corvinone e Corvina
10% Merlot
5% Rondinella et Molinara

750 ml
39,00 €



Bardolino

DOP Classico Rosso

65% Corvina
10% Rondinella
10% Sangiovese
15% Merlot, Molinara et Negrara

750 ml
32,00 €



3 CRU Amarone

Amarone Classico della Valpolicella D.O.C.G.

80% Corvina et Corvinone
10% Rondinella
10% Barbera

750 ml
70,00 €



Valpolicella

DOC Classico Rosso

75% Corvinone e Corvina
15% Rondinella
10% Molinara, Barbera et Merlot

750 ml
35,00 €



Villa Rizzardi

Amarone della Valpolicella Classico DOC

70% Corvinone e Corvina
30% Rondinella, Molinara et Barbera

750 ml
110,00 €

Mulino Bianco RISTORANTE SINCE 1999



Guerrieri Rizzardi

Veneto

GUERRIERI RIZZARDI



Munus

Bardolino Superiore Classico DOCG

66% Corvina
10% Merlot
12% Rondinella
12% Sangiovese

750 ml
43,00 €



Calcarole

Amarone della Valpolicella Classico DOC

70% Corvina gentile
30% Rondinella, Barbera et Sangiovese

750 ml
156,00 €



Italo Cescon

Veneto

italo cescon
STORIA & VINI 1957



Madre

Veneto IGT - Bio

100% Manzoni Bianco
6.0.13

750 ml
65,00 €



Pinot Grigio Tesirare

BiancoGrigio DOC delle Venezie

100% Pinot Grigio

750 ml
45,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1955



Italo Cescon

Veneto



Pinot Grigio

il Tralcetto
delle Venezie DOC

100% Pinot Grigio

375 ml	750 ml
18,00 €	36,00 €



Sauvignon

il Tralcetto
Veneto IGT

100% Sauvignon

750 ml
36,00 €



Chardonnay

il Tralcetto
Piave DOC

100% Chardonnay

375 ml	750 ml
18,00 €	35,00 €



Pinot Noir

il Tralcetto
Veneto IGT

100% Pinot Noir

375 ml	750 ml
18,00 €	35,00 €



Cabernet

il Tralcetto
Piave DOC

50% Cabernet Sauvignon
50% Cabernet Franc

375 ml	750 ml
18,00 €	35,00 €



Merlot

il Tralcetto
Piave DOC

100% Merlot

750 ml
35,00 €



Les régions

1. Valle d'Aosta
2. Piemonte
3. Lombardia
4. Trentino Alto Adige
5. Friuli - Venezia Giulia
6. Veneto
7. Liguria
8. Emilia - Romagnia
9. Toscana
10. Umbria
11. Marche
12. Lazio
13. Abruzzo
14. Molise
15. Campania
16. Puglia
17. Basilicata
18. Calabria
19. Sicilia
20. Sardegna

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1999

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1993

Le cellier

Grâce à notre cellier climatisé, nous conservons dans les meilleures conditions possibles les 2000 bouteilles qui en constituent le stock.

Vous y trouverez tous les plus grands crus italiens en provenance des meilleurs producteurs.

La carte contient ainsi du vin de presque toutes les régions vinicoles de la péninsule.

Et si vous vous sentez perdus parmi la pléthore des crus, notre personnel se fera un plaisir de vous aiguiller et de vous conseiller.

Salute !!!



Sital Vini

giuseppe sedilesu

Santa Barbara

italo cescon
STORIA & VINI
1957

Azienda Agraria
PERTICAIA
MONTEFALCO

GUERRIERI RIZZARDI

FARINA
Vini Pregiati della Valpolicella

AZIENDA
AGRICOLA
COL DI
BACCHE
www.coldibacche.com

VAL DI SUGA

ital vini

CANTINA
FRENTANA

SAN LEONINO
CASTELLINA IN CHIANTI

terredelgrico

TENUTE GUICCIARDINI STROZZI

COSSETTI
1891

TENIMENTI ANGELINI

Ferreri

TENUTA IUZZOLINI

CERALTI
VINI - OSPITALITA' TOSCANA - OLIO

Mulino
Bianco
RISTORANTE
SINCE 1993

TABLE DES MATIÈRES

Ital Vini

Veneto — Page 60

Friuli — Page 23

Lombardia — Page 58

Emilia-Romagna — Page 15

Piemonte — Page 19

Marche — Page 17

Abruzzo — Page 4

Toscana — Page 42

Puglia — Page 26

Sardegna — Page 36

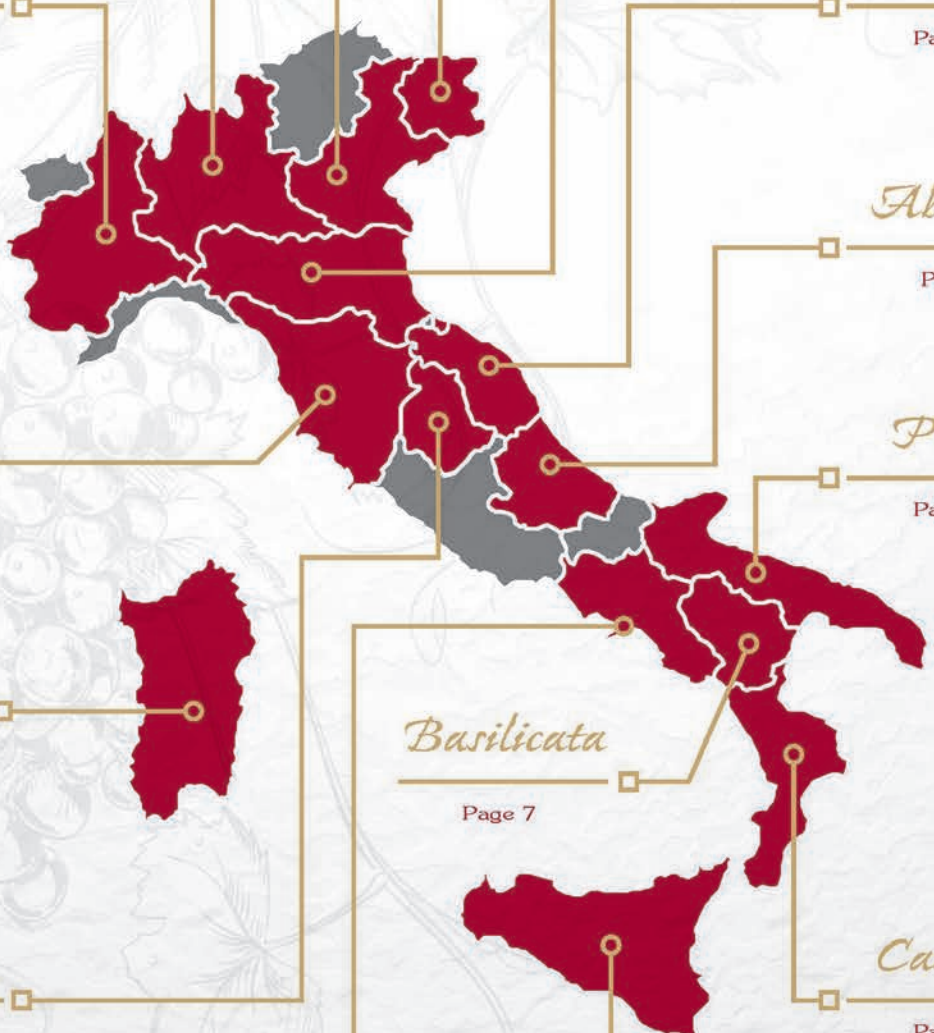
Basilicata — Page 7

Umbria — Page 55

Calabria — Page 12

Campania — Page 9

Sicilia — Page 39



Mulino Bianco RISTORANTE DINCE 1950

Les appellations des vins italiens

Au cours des siècles, les Italiens ont toujours été les pionniers de la réglementation des origines *et de la protection des noms des vins. Les Romains, dans l'Antiquité, avaient défini les zones de* production pour une douzaine de vins. En 1716, le Grand Duché de Toscane a délimité les zones de pour les vins les plus importants, créant ainsi un précédent pour la législation moderne.



DOCG & D.O.C

Ce n'est pourtant que dans le milieu des années 1960 qu'une réglementation sur la Denominazione di Origine Controllata, également connue sous l'acronyme DOC, a été appliquée. Il y a aujourd'hui plus de 300 DOCs, toutes délimitées géographiquement. Les vins de 22 zones ont été distingués comme DOCG pour Denominazione di Origine Controllata e Garantita, le G de DOCG garantissant l'authenticité des vins. Initialement cinq DOCG avaient été mises en place : Barbaresco, Barolo, Brunello di Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano et Chianti. Dix-sept zones DOCG supplémentaires ont été adoptées depuis, les vins produits répondant à tous les critères notamment de qualité imposés par les commissions d'experts.

Dans les zones DOC et DOCG, plus de 2000 types de vins sont produits. Il peuvent être définis par couleur, par type (tranquille, pétillant, mousseux, . ; sec, doux, moelleux, . ; naturel ou fortifié). Ou alors ils peuvent faire référence à un cépage particulier. Les vins peuvent aussi être catégorisés par age (novello, vecchio, stravecchio, riserva) ou par sous-zones comme classico ou superiore. Le terme superiore peut aussi s'appliquer à un degré d'alcool plus élevé, à une période de vieillissement plus importante, ou à des rendements plus faibles.

La DOCG/DOC s'applique à des vins élaborés à partir de cépages spécifiques, dans une zone délimitée, vinifiés et vieillis selon des méthodes prescrites, et enfin doivent répondre à des standards précis de couleur, parfum, goût, degré d'alcool, acidité, . etc. Les critères de chaque DOCG/DOC sont établis par les producteurs souvent regroupés en consortium, et guidés par le comité national du vin.

Les zones DOCG/DOC peuvent aller d'une région entière à quelques points précis autour d'un village isolé. Les vins sous DOCG/DOC bénéficient de la désignation européenne VQPRD.

Des modifications récentes dans la réglementation sur le vin permettent aux vins sous appellation DOCG/DOC de porter les noms de communautés ou de zone géographique ou d'importance historique voire le nom du vignoble si celui-ci a déjà une réputation bien établie.

La production de vins DOCG/DOC représente moins de 20% de la production de vins italiens. L'addition de l'IGT, pour Indicazione Geografica Tipica, et qui permet de reconnaître la « typicité » d'un vin de terroir, a rapidement augmenté le ***nombre d'appellations officielles.***

Curieusement, jusqu'à présent certains des plus grands vins italiens étaient vendus sous la classification Vino da Tavola (vin de table), car les vignobles n'étaient pas dans une zone DOCG ou DOC. Désormais la plupart d'entre eux peuvent utiliser l'IGT régionale adaptée si elle existe. Ces vins doivent quand même respecter certaines règles au niveau des cépages utilisés notamment.

Le but ultime est d'augmenter la proportion de vins classés pour en faire la majorité de la production nationale. Mais il est important de ne pas oublier que le guide le plus fiable pour la qualité de n'importe quel vin, d'où qu'il soit, reste la réputation du vigneron ou du domaine de production.

Les étiquettes DOCG/DOC et IGT doivent porter le nom ***de l'appellation officielle, le nom du producteur ou de*** *l'embouteilleur, la commune de mise en bouteille, la quantité de vin contenue et le degré d'alcool par volume.* ***Les vins DOCG doivent avoir une bande rose officielle qui*** *scelle le col de la bouteille.*

Mulino Bianco

Abruzzo

L'Aquila est la capitale administrative des Abruzzes, dont les autres provinces sont Chieti, Pescara et Teramo.
Les Abruzzes est la treizième plus grande région d'Italie avec une superficie de 10 800 km² et la quatorzième avec une population de 1,3 millions d'habitants.
Les vignobles couvrent 33 500 ha dont 11 500 ha en DOC avec une production annuelle de 4 millions d'hl, incluant 19% en DOC dont les deux tiers en vin rouge.

Dans une nation aux si nombreuses appellations, les ***Abruzzes offrent aux amateurs de vins une simplicité*** *rafraîchissante. Les deux anciennes DOCs régionales pour le Montepulciano d'Abruzzo et le Trebbiano d'Abruzzo ont été complétées par une appellation pour le Controguerra qui peut comprendre une douzaine de cépages.*

Les Abruzzes, qui sont constituées de deux tiers de montagnes et d'un tiers de collines, peut se vanter de disposer de conditions naturelles pour les vignobles extrêmement favorables. Les vignerons favorisent essentiellement le Montepulciano et le Trebbiano, ainsi que des cépages très productifs pour les vins en vrac et de table (la région a les plus forts rendements moyens de toute l'Italie), et expérimentent par ailleurs des variétés étrangères de manière tout à fait convaincante.
En dépit de la simplicité apparente du système de DOCs de la région, certains détails de la production des Abruzzes méritent d'être explicités. Le cépage local Montepulciano (à ne pas confondre avec la ville de Toscane qui produit le Vino Nobile) a un caractère très persuasif qui lui a fait gagner de nombreux admirateurs au niveau international.
Dans certaines parties des Abruzzes, notamment dans les coteaux du nord de la province de Teramo (où il peut être appelé Colline Teramane), le Montepulciano devient un rouge d'un caractère irrésistible, plein et même robuste, avec une certaine capacité de vieillissement mais également avec cette indiscutable souplesse qui le rend tout à fait apte à être bu jeune. Dans les terres plus hautes, ou alors issu de vignobles à hauts rendements, les vins tendent à être plus légers, souvent plus adaptés au Cerasuolo, un rosé vigoureux à la couleur de cerise.



La plupart des Trebbiano est basée sur le cépage toscan très prolifique, qui fait des blancs légers et assez acides aux arômes subtils. Quelques rares vignerons travaillent encore le « vrai » Trebbiano d'Abruzzo (qui peut être ou non de la famille du Bombino Bianco des Pouilles) et ont réussi à faire un Trebbiano remarquable en profondeur et texture, avec une propension à développer une certaine complexité après quatre ou cinq ans, voire plus, de vieillissement.



Pecorino

Terre di Chieti
IGT - Bio

100% Pecorino

750 ml
33,00 €



Montepulciano d'Abruzzo

DOC - Bio

100% Montepulciano

750 ml
36,00 €



Cantina Frentana

Abruzzo

CANTINA FRENTANA



Frentano

Trebbiano d'Abruzzo
DOC

100% Trebbiano

750 ml
26,00 €



Rubesto

Montepulciano d'Abruzzo
DOC

100% Montepulciano

750 ml
39,00 €



Frentano

Montepulciano d'Abruzzo
Cerasuolo DOC

100% Montepulciano

750 ml
26,00 €



Panarda

Montepulciano d'Abruzzo
DOC

100% Montepulciano

750 ml
48,00 €



Frentano

Montepulciano d'Abruzzo
DOC

100% Montepulciano

750 ml
29,00 €



Anniversario 60

Montepulciano d'Abruzzo
DOC - RISERVA

100% Montepulciano

750 ml
40,00 €

5

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1959



Azienda Fantini Farnese

Abruzzo

FANTINI
FARNESE



OPI

Montepulciano d'Abruzzo
Colline Teramane DOCG
RISERVA - Bio

100% Montepulciano

750 ml
68,00 €



Edizione

Cinque Autoctoni

- Montepulciano
- Primitivo
- Negroamaro
- Sangiovese
- Malvasia Nera

750 ml
69,00 €



Yume

Montepulciano d'Abruzzo
DOC
CALDORA

100% Montepulciano

750 ml
43,00 €



Ortonese

Sangiovese - Merlo
Puglia I.G.T.
CALDORA

70% Sangiovese
30% Merlot

750 ml
27,00 €



Ortonese

Malvasia - Chardonnay
Terre di Chieti I.G.T.
CALDORA

70% Malvasia
30% Chardonnay

750 ml
27,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE

Basilicata

Potenza est la capitale administrative du Basilicate, dont l'autre province est Matera.
La Basilicate est la quatorzième plus grande région d'Italie avec une superficie de 9 990 km² et la dix-huitième avec une population 600 mille habitants.
Les vignobles couvrent 16 000 ha dont 1 450 ha en DOC avec une production annuelle de 500 mille hl, incluant 2% en DOC uniquement en vin rouge.

La Basilicate, également appelée Lucanie, est une région souvent négligée de collines arides et de montagnes désolées qui peuvent être assez froides pour une région si méridionale. Cependant les hautes terres fraîches ont des avantages pour la viticulture, et les vins démontrent des arômes et des goûts enviables

La Basilicate n'a qu'une DOC, Aglianico del Vulture, qui, au moins, donnent aux habitants une raison de fierté. Il est l'un des meilleurs vins rouges d'Italie et gagne petit à petit des admirateurs un peu partout.

Le cépage Aglianico, qui est aussi à la base du Taurasi le vin de Campanie de grande renommée, a été amené par les Grecs probablement au 6ème ou 7ème siècle avant J-C. Son nom serait d'ailleurs dérivé de Hellenico. Sur les pentes du volcan éteint connu comme le Mont Vulture, il fait un vin rouge robuste, à la robe intense qui dans ses meilleurs millésimes peut s'améliorer avec les ans devenant de plus en plus raffiné et élégant. Il y a également des versions jeunes de ce vin, quelquefois moelleux et même mousseux, mais le Vecchio ou Riserva, sec, après un vieillissement en fûts de chênes, appelle à la plus sérieuse considération.

L'Aglianico est aussi utilisé pour des vins sous la seule appellation IGT du Basilicate (IGT Basilicata) en particulier à l'est dans la région de Matera, où on produit également des rouges à partir de Sangiovese et Montepulciano. Les vins blancs qui présentent un intérêt sont les Moscato et Malvasia doux, les meilleurs d'entre eux provenant de la zone du Vulture et la vallée Bradano à l'est.





Vigneti del Vulture

Basilicata

VIGNETI DEL VULTURE
TERRA, VINO E PASSIONE



Pipoli

Aglianico del Vulture
DOC

100% Aglianico

750 ml
36,00 €



Piano del Cerro

Aglianico del Vulture
DOC

100% Aglianico

750 ml
68,00 €



Pipoli

Bianco Basilicata
IGP

60% Greco
40% Fiano

750 ml
32,00 €

8

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1919

Campania

Naples est la capitale administrative de la Campanie, dont les autres provinces sont Avellino, Benevento, Caserta et Salerno.
La Campanie est la douzième plus grande région d'Italie avec une superficie de 13 600 km² et la deuxième avec une population de 5,8 millions d'habitants.
Les vignobles couvrent 45 000 ha dont 3 500 ha en DOCG / DOC avec une production annuelle est de 2,1 millions d'hl, incluant 5% en DOCG / DOC dont un peu plus vin blanc que de vin rouge

Dans l'Antiquité, les romains admiraient « Campania Felix » comme la meilleure des régions viticoles. Ils adoraient les vignobles du long de la côte de Naples où était produit le Falernian, le plus recherché des vins de l'Empire. Ils appréciaient également les vignobles du Vésuve et les collines boisées d'Avellino. Auparavant, les Grecs avaient reconnu la nature privilégiée de l'endroit, introduisant des cépages qui existent encore aujourd'hui tels l'Aglianico, le Greco et le Falanghina.

Cependant, jusqu'à il y a peu, il semblait que les producteurs de vin de Campanie, à quelques exceptions près, avaient oublié la gloire passée, délaissé la terre et oublié les DOCs. Mais maintenant, après un long passage à vide, la Campanie vit une nouvelle ère et la qualité de la production s'est remarquablement améliorée.



Les choses changent vraiment dans les vignobles de Campanie, où un nouvel esprit d'accomplissement et de fierté a été soutenu par l'introduction de techniques modernes de vinification. La preuve de cette nouvelle ère nous est donnée par l'augmentation rapide de la production de vins en DOC, y compris la première DOCG du sud, le Taurasi. Le volume de DOC produit s'est réellement multiplié ces dernières années.

Mais la modernisation n'a pas balayé pour autant le respect de la tradition. En Campanie, une majorité de producteurs tache d'utiliser autant que possible les cépages locaux, y compris des cépages qui remontent à l'Antiquité.

Le plus noble des cépages rouges est l'Aglianico, qui participe au Taurasi ainsi qu'au Falerno del Massico et bien d'autres. Le Taurasi a été surnommé le « Barolo du sud », du fait de son importance et de sa capacité de vieillissement, bien qu'il ait sans conteste un style propre.



Le cépage Greco, très répandu dans les provinces du sud, atteint des sommets avec le Greco di Tufo. Le Fiano, apprécié des romains, est à la base de l'inimitable Fiano di Avellino. Le Falanghina, qui semble avoir été à l'origine de la version blanc du Falernian, est devenu le cépage le plus développé de la région.

Les DOCs de Campanie comprennent également les îles de légende Capri et Ischia, ainsi que la Penisola Sorrentina (plus connue pour ses citrons) et la Costa d'Amalfi qui présente des vignobles en terrasse tout le long de la côte entre Sorrente et Amalfi.



Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1993



Cantina Vesevo

Campania

VESEVO



Greco di Tufo

DOCG

100% Greco bianco

750 ml
32,00 €



Falanghina

Falanghina Beneventano
IGT

100% Falanghina

750 ml
32,00 €



Ensis

Taurasi
DOCG

100% Aglianico

750 ml
72,00 €



Aglianico

Falanghina Beneventano
IGT

100% Aglianico

750 ml
36,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1993



Azienda Agricola Filadoro

Campania

FILADORO



Santàri

Fiano di Avellino
DOCG

100% Fiano

750 ml
48,00 €



Greco di Tufo

DOCG

100% Greco

750 ml
34,00 €



Benevento Falanghina

IGT

100% Falanghina

750 ml
32,00 €



Irpinia

Aglianico
DOC

100% Aglianico

750 ml
35,00 €



Fiano di Avellino

DOCG

100% Fiano

750 ml
33,00 €



Taurasi

DOCG

100% Aglianico

750 ml
69,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE

Calabria

Catanzaro est la capitale administrative de la Calabre, dont les autres provinces sont Cosenza, Crotone, Reggio di Calabria et Vibo Valentia. La Calabre est la dixième plus grande région d'Italie avec une superficie de 15 080 km² et une population 2,1 millions d'habitants. Les vignobles couvrent 31 600 ha dont 3 600 ha en DOC avec une production annuelle de 0,8 millions d'hl, incluant 4% en DOC dont 90% est du vin rouge.

*La Calabre, qui forme l'orteil de la botte italienne, est une région essentiellement montagneuse marquée par des microclimats variés entre les collines côtières ensoleillées le long des mers et les frimas des hauteurs des monts Sila et Aspromonte. Deux cépages d'origine grecque dominent (Gaglioppo en rouge, le Greco en blanc) bien que les types de vins qu'ils produisent peuvent varier grandement d'un endroit à l'autre. Le plus connu des vins de Calabre est le Cirò qui est élaboré dans les petites collines le long de la côte ionienne entre les anciennes cités grecques de Sybaris et Kroton (de nos jours, Sibari et Crotone). La légende locale veut que le Cirò soit directement issu du Krimisa, le vin que les athlètes calabrais buvaient pour célébrer leurs victoires lors des Olympiades antiques. Récemment le Cirò a pris des touches contemporaines du fait de méthodes modernes d'élevage des vignes et une vinification à température contrôlée a permis de diminuer le taux d'alcool (ainsi que sa propension à l'oxydation) faisant un vin plus rond, plus généreux en fruit et d'un bouquet plus frais. Le Cirò classique est un vin rouge dont la version Riserva a un potentiel de vieillissement qui peut dépasser une dizaine d'année pour certains millésimes. Il existe aussi un rosé à boire jeune et un blanc élaboré à partir de raisins Greco qui peut montrer une fraîcheur impressionnante. Le Melissa, une zone DOC adjacente, fait des vins rouges et blancs similaires au Cirò. Cependant les vins rouges faits à partir du même Gaglioppo venant d'altitudes plus élevées sont plus légers en corps et couleur. Des expérimentations récentes ont également montré une classe inattendue pour des vins rouges issus de cépage Magliocco, ainsi qu'un style convaincant avec du Cabernet Sauvignon. Le Chardonnay et le Sauvignon se sont aussi montrés très prometteurs sur les collines calabraises. **Parmi les blancs, le rare Greco di Bianco s'affirme comme** un vin blanc moelleux aussi exquis que rare. Elaboré à partir d'un cépage local de Greco qui pousse près de la côte ionienne autour de la ville de Bianco, il a une texture riche et veloutée ainsi qu'un intrigant arome citronné.*



Cirò

DOC Bianco

100% Greco bianco

750 ml
29,00 €



Donna Giovanna

Calabria Bianco IGT

100% Greco bianco

750 ml
48,00 €



Prima Fila

Calabria Bianco IGT

50% Pecorello
50% Chardonnay

750 ml
39,00 €



Madre Goccia

Calabria Bianco IGT

- Chardonnay
- Greco bianco

750 ml
37,00 €

Mulino Bianco
DISTORANTE



Tenuta Iuzzolini

Calabria

TENUTA IUZZOLINI



Cirò

DOC Rosato

100% Gaglioppo

750 ml
29,00 €



Lumare

Calabria Rosato IGT

Gaglioppo
Cabernet Sauvignon

750 ml
32,00 €



Cirò

DOC Rosso Classico

100% Gaglioppo

750 ml
32,00 €



Principe Spinelli

DOC Cirò Rosso Classico

100% Gaglioppo

750 ml
36,00 €



Maradea

DOC Cirò Rosso Classico
Superiore
«RISERVA»

100% Gaglioppo

750 ml
50,00 €



Paternum

Calabria Rosso IGT

100% Magliocco

750 ml
110,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE



Tenuta Iuzzolini

Calabria

TENUTA IUZZOLINI



SERVI FRAIS

Belfresco

Calabria IGT Rosso

100% Gaglioppo

750 ml
29,00 €



Muranera

Calabria IGT Rosso

Cabernet Sauvignon
Merlot
Gaglioppo
Magliocco

750 ml
45,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1999

Emilia-Romagna

Bologne est la capitale administrative de l'Emilie Romagne, dont les autres provinces sont Ferrara, Forli, Modène, Parme, Piacenza, Ravenne, Rimini et Reggio nell'Emilia.
L'Emilie Romagne est la sixième plus grande région d'Italie par la superficie (22 100 km²) et la huitième par la population (4 millions d'habitants). Les vignobles couvrent 62 300 ha dont 29 900 ha en DOCG / DOC. La production annuelle de 6,8 millions d'hl, incluant 14% en DOCG/DOC dont 75% de vin rouge.

L'Emilie Romagne, comme son nom composé le révèle, est constituée de deux secteurs distincts qui se rejoignent plus ou moins à la capitale, Bologne. A l'ouest se trouve l'Emilie, avec ses villes prospères posées comme des joyaux le long de l'antique Via Emilia : Modène, Reggio, Parme, Fidenza, Fiorenzuola, juqu'à Piacenza sur le Po.

A l'est de Bologne se trouve la Romagne avec les villes de Faenza, Forli, Cesena, Ferrara, Ravenne et le lieu de villégiature Rimini sur la mer Adriatique.
Les vins d'Emilie Romagne peuvent être considérés comme les moins conventionnels de ceux du nord, différents en tous points de ceux de ses voisins, d'un style assez complaisant mais toujours individualistes.
En Emilie, le vin principal est le Lambrusco, tout en nuances mousseuses du pourpre au rosé, fait à partir de raisins élevés dans de hautes treilles, essentiellement dans les plaines au sud du Po. Les vins de Romagne sont surtout issus de Sangiovese, Trebbiano et Albana, le cépage qui contribue à la première DOCG de blanc d'Italie.
Le Lambrusco est produit en volume dans les quatre zones DOCs autour de Modène et de Reggio. La majeure partie du Lambrusco expédié à l'étranger est demi-doux (amabile) ou doux alors que ce qui est consommé sur place est sec, et pas toujours issu d'une DOC. En effet, le sec authentique est considéré comme l'accord parfait avec la riche cuisine régionale, mais il faut noter que bien peu d'amateurs à l'étranger ont eu l'occasion de goûter ce vin dans ce style.
Même les collines d'Emilie ont tendance à mousser. Les vignobles dans les contreforts des Appenins, au sud, donnent des vins blancs festifs à base de Malvasia, Trebbiano et Ortugo et des rouges acidulés issus de Barbera et Bonarda. Mais il existe une tendance certaine dans les zones DOCs des Colli Piacentini, Colli Bolognesi et Colli di Parma a faire du vin tranquille et, d'une certaine façon, sérieux, à partir de cépages tels que Sauvignon, Chardonnay, Pinots, Barbera, Cabernet et Merlot. Les conditions naturelles favorisent les vins en profondeur et finesse, mais le marché semble privilégier les poids légers.
En Romagne, les plaines du bassin du Po entre Ferrara et Ravenne sont renommées pour les fruits, les légumes et des vignes très productives, la plupart d'entre elles servant de matière première à des vins de mélange. Les collines au sud d'Imola, Faenza, Forli, Cesena et Rimini sont connues pour des vins issus du cépage local Albana, Sangiovese et Trebbiano qui portent tous le nom de Romagna.
L'Albana di Romagna, qui est apparu en 1987 comme la première DOCG de vin blanc en Italie, est le plus souvent sec et tranquille avec un arrière goût d'amande et occasionnellement une certaine complexité. La meilleure expression de l'Albana est probablement sous sa forme « passito » (passerillé) issu de grappes partiellement séchées. Les versions traditionnelles, en moelleux ou pétillant, sont habituellement consommées localement. Le cépage Trebbiano de Romagne, différent des autres cépages du même nom, est presque toujours léger et frais, qu'il soit tranquille ou pétillant, avec une fragilité qui le rend meilleur dans sa jeunesse.



Le cépage préféré des Romagnols est le Sangiovese, habituellement un rouge robuste avec un certain charme dans ses aromes fruités. Mais de plus en plus de producteurs de Sangiovese élaborent des vins de garde d'une plus grande profondeur de bouquet et d'arome et une réelle capacité de vieillissement harmonieux.
En Romagne, les tendance favorise le Sauvignon, le Chardonnay, les Pinots et le Cabernet. Mais plusieurs producteurs font d'importants efforts pour développer des races supérieures de Sangiovese et d'Albana, tout en montrant un intérêt naissant pour des vins locaux qui restent rares comme les DOCs de vins blancs Pagadebit ou de vins rouges Cagnina et Bosco Eliceo Fortana.

Mulino Bianco RISTORANTE SINCE 1993



Folesano

Emilia-Romagna

FOLESANO
San Silvestro



Gariete

Emilia IGT Bianco - Bio

100% Albana

750 ml
33,00 €



Conti di Panico

Emilia IGP - Bio

100% Sangiovese

750 ml
33,00 €



Guidesco

Colli Bolognesi DOC - Bio

100% Merlot

750 ml
58,00 €

16

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1959

Marche

Ancone est la capitale administrative des Marches, dont les autres provinces sont Ascoli Piceno, Macerata et Pesaro-Urbino.
C'est la quinzième plus grande région d'Italie par la superficie (9 700 km²) et la treizième par la population (1,5 millions d'habitants).
Les vignobles couvrent 24 900 ha dont 10 400 ha en DOC.
La production annuelle de 1,7 millions d'hl, incluant 25% en DOC dont 70% de vin blanc

Le Verdicchio est l'ambassadeur des vins de cette plaisante région côtière de l'Adriatique, où la dévotion ancestrale aux vins blancs n'obscurcit plus les mérites grandissant de ses vins rouges.

La DOC Castelli di Jesi, qui couvre un vaste ensemble de collines à l'ouest du port d'Ancône, est le berceau du Verdicchio dont le signe de reconnaissance était les bouteilles vertes en forme d'amphores. Mais les producteurs ont récemment créé une nouvelle image du Verdicchio qui est désormais un vin blanc avec un caractère spécifique qui s'affirme encore plus dans les bouteilles standard.
La classe s'est élevée si rapidement que même les vins toujours vendus dans des amphores en forme de sablier semblent un cran au dessus du niveau général des vins blancs populaires. Le Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico est considéré comme le premier choix de vin à servir pour accompagner du poisson. Certains producteurs font des vins qui développent une si impressionnante profondeur et complexité avec l'âge que le Verdicchio est de plus en plus classé parmi les plus nobles cépages blancs d'Italie.

Le Verdicchio di Matelica, élevé en petites quantités dans une région montagneuse, peut avoir plus de corps et de force que les vins de Jesi. Les Verdicchio des deux zones DOCs font également des vins pétillants par prise de mousse en cuve close et aussi, occasionnellement, par la méthode plus classique de prise de mousse en bouteille.
La récente DOC Esino qui coïncide en partie avec les deux zones de Verdicchio produit à la fois de blancs et des rouges, en général assez frais et fruités. Les autres vins de la région, notamment le Bianchello del Metauro et le Falerio dei Colli Ascolani, sont généralement légers et un peu acidulé et accompagnent très bien les fruits de mer.

Les vins rouges des Marches sont basés principalement sur les cépages Sangiovese et Montepulciano, quelquefois mélangés. Le plus important en terme de volume est le Rosso Piceno, dominé par le Sangiovese. Il est issu d'une zone DOC couvrant presque tout le flanc est de la région, s'étirant d'Ascoli Piceno au sud jusqu'à Senigallia au nord d'Ancône le long de l'Adriatique.
Le Rosso Conero, dominé par le Montepulciano, est encore plus apprécié, grâce à l'engagement de qualité montré par les principaux producteurs. Il est originaire des flancs du massif Conero au sud d'Ancône. Les Rosso Conero et Rosso Piceno sont généralement élaborés pour être dégustés dans les deux à quatre ans alors qu'ils sont encore ronds et frais. Notons que certains producteurs font des vins qui vieillissent remarquablement bien dans certains millesimes



(quelquefois jusqu'à dix ans et plus).

La partie nord de la région est la zone DOC de Colli Pesaresi où le vin principal est un Sangiovese qui a une ressemblance assez forte avec ses voisins d'Emilie Romagne.
Le cépage Lacrima est un cépage original cultivé presque exclusivement dans la zone de Morro d'Alba qui donne un vin assez corsé, passablement fruité avec des aromes marqués de baies sauvages.
Bien que l'on se concentre essentiellement sur les cépages locaux, des résultats récents avec des cépages extérieurs comme le Cabernet Sauvignon, le Merlot, le Chardonnay et le Sauvignon ont montré de grandes promesses sur les collines tempérées des Marches.

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1995



Cológnola Tenuta Musone

Marche

Cológnola TENUTA MUSONE



Via Condotto

Verdicchio dei Castelli di Jesi
DOC Classico Superiore

100% Verdicchio

750 ml
30,00 €



Labieno

Verdicchio dei Castelli di Jesi
DOC Classico Riserva

100% Verdicchio

750 ml
44,00 €



Ghiffa

Verdicchio dei Castelli di Jesi
DOC Classico Superiore

100% Verdicchio

750 ml
36,00 €



Incauto

Verdicchio dei Castelli di Jesi
DOC Classico Superiore
Bio

100% Verdicchio

750 ml
38,00 €

CERTIFICATO BIOLOGICO ICEA

Mulino Bianco RISTORANTE SINCE 1993

Piemonte

Turin est la capitale administrative du Piémont, dont les autres provinces sont Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Verbano - Cusio - Ossola et Vercelli.

C'est la deuxième plus grande région d'Italie par la superficie (25 400 km²) et la cinquième par la population (5,3 millions d'habitants).

Les vignobles couvrent 59 000 ha dont 43 700 ha en DOCG / DOC.

La production annuelle est de 3,1 millions d'hl, incluant 80% en DOCG/DOC dont 65% de vin rouge.

Le Piémont est avant tout célébré pour ses vins rouges, aux premiers rangs desquels le Barolo et le Barbaresco. Mais le plus connu des vins de la région bien sûr reste le pétillant et doux vin blanc d'Asti.

Une très large majorité des vins du Piémont sont issus de cépages locaux. A côté du noble Nebbiolo, source du Barolo, du Barbaresco, du Gattinara et du Ghemme, qui sont tous des DOCGs, la Barbera est le plus populaire pour les vins rouges, suivi du Dolcetto qui est apprécié pour sa rondeur. Le Brachetto fait un aromatique rouge pétillant qui se retrouve sous le statut de DOCG en tant que Brachetto d'Acqui. Enfin, le Freisa et le Grignolo mènent la danse des autres rouges régionaux.

Les blancs sous appellation représentent quand même près d'un tiers de la production. Tout d'abord, l'Asti, dont la DOCG s'applique tant au mousseux Asti Spumante qu'au Moscato d'Asti plus légèrement pétillant. Avec une production annuelle de près de 60 millions de litres, l'Asti se classe second derrière le Chianti en terme de volume pour les vins classés. Une autre star bien établie est le Gavi, un blanc sec élaboré à partir du cépage local Cortese et qui s'est récemment ajouté à la liste des DOCGs.

Le Piémont, la plus occidentale des régions d'Italie avec ses fontières avec la France et la Suisse, est bordé par les Alpes et les Apennins, ce qui explique l'origine de son nom : « pied des monts ». Bien qu'il ne se classe que septième en terme de production parmi les régions d'Italie, le Piémont est quand même considéré comme un géant du vin Italien.

Le Piémont dispose du plus grand nombre de zones DOCGs et DOCs avec un total de 50 et est fier d'être la région avec la plus forte proportion de vins classés. Il n'y a pas d'IGT.

Le climat est rude d'après les standards italiens, avec des saisons très marquées. L'hiver est froid avec beaucoup de neige. L'été est chaud et sec. Le printemps et l'automne sont tempérés, voire frais avec des brumes au temps des vendanges.

Une majorité des vignobles de la région sont situés dans les collines des Langhe et de Monferrato, qui sont connectées aux Apennins par le sud est. Mais plusieurs vins d'importance sont également issus des contreforts des Alpes au nord entre le lac Majeur et le Val d'Aoste.

Le point central de la production de grands vins est la ville d'Alba sur la rivière Tanaro. Dans les collines toutes proches des Langhe, on produit environ 6 millions de bouteilles par an de Barolo « roi des vins, vin des rois », alors que le Barbaresco, qui beaucoup d'expert considèrent comme son égale, n'atteint que rarement 2,5 millions de bouteilles annuellement. Les deux sont issus du cépage Nebbiolo, qui leur donne une structure puissante qui les rend capables de s'améliorer pendant de nombreuses années comme les excellents millésimes 2000, 1999, 1998, 1997, 1996, 1990, 1989, 1985 et 1982.

Bien que les vignerons piémontais ont été parmi les premiers à expérimenter des cépages étrangers tels que le Cabernet ou le Pinot dès le XIXème siècle, ces vins n'ont plus les faveurs du public. Assez récemment, le Cabernet Sauvignon, les Pinot Bianco et Nero et, particulièrement, le Chardonnay ont montré certaines promesses. La DOC régionale Piemonte s'applique en partie à des vins mousseux issus de Chardonnay, Pinots et autres cépages. Pourtant, comme les amateurs l'ont noté, même ces vins issus de cépages étrangers ont une touche indéniablement piémontaise.



Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1993



Prunotto

Piemonte

Prunotto



Bansella

Nizza DOCG

100% Barbera

750 ml
48,00 €



Barolo

DOCG

100% Nebbiolo

750 ml
115,00 €



Occhetti

Nebbiolo d'Alba DOC

100% Nebbiolo

750 ml
58,00 €



Costamiòle

Nizza Riserva DOCG

100% Barbera

750 ml
105,00 €



Barbaresco

DOCG

100% Nebbiolo

750 ml
89,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1995



Cossetti

Piemonte

COSSETTI



Gavi di Gavi

DOCG

100% Cortese

750 ml
36,00 €



SERVI FRAIS

Brachetto d'Acqui

DOCG «Theo»
Vin pétillant

100% Brachetto

750 ml
30,00 €



Barbera d'Asti

Gelsomora D.O.C.G.

100% Barbera

750 ml
33,00 €



Nizza

Barbera d'Asti Superiore
DOCG

100% Barbera

750 ml
56,00 €



La Vigna Vecchia

Barbera d'Asti
DOC

100% Barbera

750 ml
36,00 €



Barbaresco

DOCG

100% Nebbiolo

750 ml
75,00 €

Mulino Bianco RISTORANTE



Cossetti

Piemonte

COSSETTI



Barolo

DOCG

100% Nebbiolo

750 ml
72,00 €



Dolcetto d'Asti

DOC GELSOMORA

100% dolcetto

750 ml
35,00 €



Grignolino d'Asti

DOC GELSOMORA

100% Grignolino

750 ml
35,00 €



Nebbiolo d'Alba

DOC RENOVO

100% nebbiolo

750 ml
39,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE

Friuli

Trieste est la capitale administrative du Frioul Vénétie Julienne, dont les autres provinces sont Gorizia, Pordenone et Udine.
Le Frioul est la dix-septième plus grande des vingt régions d'Italie avec une superficie 9 900 km² et la quinzième par la population 1,2 millions d'habitants.
Les vignobles couvrent 18 600 ha dont 12 800 ha en DOC avec une production annuelle de 1,2 millions d'hl, incluant 60% en DOC dont 60% est du vin blanc.

Compacte, située au nord de l'Adriatique et en contact avec la Slovénie et l'Autriche, la région du Frioul - Vénétie Julienne fait la pluie et le beau temps pour les vins blancs italiens modernes. Sélectionant parmi les honorables cépages locaux et l'ensemble des cépages internationaux, les frioulans ont appliqué des techniques vinicoles et une onologie avant-gardiste à la production de vins blancs très haut de gamme, ainsi qu'à quelques éminents vins rouges

Le Frioul a deux zones DOCs exceptionnelles côte à côte le long de la frontière avec la Slovénie entre Gorizia et Tarcento : le Collio Goriziano et le Colli Orientali del Friuli. L'échange d'air entre les Alpes et la Mer Adriatique a créé un habitat extrêmement favorable aux vignes sur les pentes en terrasses appelées ronchi. Carso est aussi une zone unique dans les collines surplombant le port et la ville de Trieste. Les six autres zones DOCs couvrent des collines basses et des plaines, et la qualité est plutôt bonne en particulier l'Isonzo, qui soutient la comparaison avec le Collio et le Colli Orientali pour certains vins.

Les vins de cépage dominent la multitude de vins compris dans les neuf zones DOCs du Frioul. Seule la zone du Friuli Grave est d'importance d'après les standards italiens, car elle produit quelque 30 millions de litres par an.

Le Frioul s'est construit une réputation en Italie et à l'étranger pour ses vins blancs faits par des domaines de dimensions réduites. Les blancs ont longtemps été dominés par le Tocai Friulano, un cépage de la famille du Sauvignon Vert ou Sauvignonasse. Cependant un arrêt récent de la Cour Européenne l'a obligé a changer de nom pour qu'on ne le confonde pas avec le Tokay de Hongrie, qui est pourtant le nom d'un vin et non d'un cépage.



Le style des vins blancs frioulans favorise la fraîcheur et le fruité, avec des aromes et des goûts qui expriment clairement les cépages d'origine. Certains vignerons les considèrent trop purs et linéaires pour tirer quelconque bénéfice d'un vieillissement en fûts. Mais il y a des exceptions à la règle et certains vins blancs gagnent en profondeur et complexité en étant mélangés et vieillis en fûts de chênes.

Les rouges frioulan étaient traditionnellement légers et fruités, meilleurs à boire dans les deux à cinq ans après la vendange. Ce style s'appliquait au Merlot, prédominant, et au Cabernet Franc, de même qu'au Pinot Nero et à l'honorable cépage local Refosco.



Mais certains vignerons ont élevé la structure et les nuances en mélangeant le Cabernet Sauvignon, le Merlot et d'autres cépages et en les faisant vieillir en petits fûts de chênes.

Les frioulans ont montré une tendance à remettre au goût du jour des cépages qui avaient été négligés. Pour preuve, le Picolit qui était l'un des meilleurs vins moelleux vers 1800 et avait la faveur des cours royales de l'Europe, notamment les Habsbourg. En dépit de faibles rendements, le Picolit revient. De même que le Verduzzo qui fait un vin de dessert raffiné à un endroit nommé Ramandolo dans les Colli Orientali. Le Ribolla Gialla a également bénéficié de nouvelles techniques pour en faire un vin blanc sec de caractère.

Parmi les rouges, on trouve le cépage Refosco, aussi connu sous le nom de Terrano, qui peut donner naissance à un vin léger et fruité ou à un vin élaboré pour vieillir.

Mulino Bianco
DISTORANTE
SINCE 1993



Azienda Agricola Muzic

Friuli

MUZIC
SAN FLORIANO DEL COLLIO



Pinot Grigio

Collio DOC

100% Pinot Grigio

750 ml
39,00 €



Stare Brajde

Collio Bianco DOC

50% Tocai Friulano
30% Malvasia Istriana
20% Ribolla Gialla

750 ml
58,00 €



Chardonnay

Collio DOC

100% Chardonnay

750 ml
39,00 €



Sauvignon "Pajze"

Collio DOC

100% Sauvignon

750 ml
43,00 €



Cabernet Sauvignon

Collio DOC

100% Cabernet Sauvignon

750 ml
42,00 €



Merlot

Friuli Isonzo DOC

100% Merlot

750 ml
42,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE



Italo Cesco n

Friu li

MUZIC
SAN FLORIANO DEL COLLIO



Malvasia

DOC Collio



100 % Malvasia Istriana

750 ml
39,00 €



Mulino Bianco
DISTRIBUTORE

Puglia

Bari est la capitale administrative des Pouilles, dont les autres provinces sont Brindisi, Foggia, Lecce et Tarente.
C'est la septième plus grande région d'Italie par la superficie (19 360 km²) et par la population (4,1 millions d'habitants).
Les vignobles couvrent 132 000 ha dont 23 900 ha en DOC.
La production annuelle est de 7,9 millions d'hl, incluant 4% en DOC dont un peu plus de vin rouge que de vin blanc

Les Pouilles, le talon de la botte italienne, est une région de production de vin prolifique. Dans le passé, cette région a souvent surpassé la Sicile et la Vénétie en volume, mais l'ancien surnom des Pouilles comme « cellier de l'Europe » n'a plus grande signification.
Comme les marchés traditionnels pour les vins lourds et forts ont fortement diminué, les producteurs locaux mettent de plus en plus l'accent sur des vins de première qualité. Certains proposent maintenant de bons voire d'excellents vins rouges, blancs et rosés secs et bien équilibrés, ainsi que des vins doux tous élaborés à partir d'une grande variété de cépages, tant locaux qu'étrangers.
Les Pouilles ont 25 zones de DOC, bien plus que n'importe quelle autre région du sud, cependant, de même que ses voisins, elles ne produisent qu'un faible pourcentage de vins sous appellation (un peu plus de 2%). En dépit d'une rapide amélioration, les vins des Pouilles ont encore a établir une réputation d'excellence bien qu'ils soient déjà grandement appréciés à l'étranger.
Les Pouilles peuvent être grossièrement séparées en deux grands secteurs viticoles par une ligne imaginaire allant de Brindisi à Tarente. Au nord de cette ligne, le sol est vallonné et le climat tempéré, même frais dans certaines hauteurs sur le plateau de Murge. Les vins secs de ce secteur ont une force modérée avec une fruité impressionnant, une bonne acidité et un bouquet ample.
Les vins rouges sont généralement élaborés à partir des cépages locaux Uva di Troia ou Bombino Nero, ainsi que des cépages Montepulciano et Sangiovese. Les blancs sont dominés par le cépage Verdeca, bien que les cépages Bianco d'Alessano, Malvasia, Trebbiano et Bombino Bianco soient également mis à contribution.
La DOC majeure du nord des Pouilles est le Castel del Monte, la seule appellation qui a une réelle réputation internationale. Elle produit un rosé agréable et un rouge généreux qui peut être bon jeune mais qui gagne en stature en vieillissant. Un peu plus au nord, l'accent est mis sur les vins rouges avec des DOCs telles que le Rosso Canosa, le Rosso Barletta et le Rosso di Cerignola.



Varvaglione Vigne & Vini

Puglia

Varvaglione
VIGNE&VINI



Primadonna

Chrdonnay Puglia
IGP

100% Chardonnay

750 ml
34,00 €

Juste au nord de la ligne Brindisi - Tarente les vins blancs dominent, en particulier ceux de la vallée d'Itria (avec les DOCs de Locorotondo et Martina Franca) et qui est la région des maisons à toit conique appelées « trulli ». Dans tout le secteur, on expérimente actuellement des cépages internationaux comme le Chardonnay, le Pinot Blanc et le Sauvignon pour les vins blancs, ainsi que le Cabernet, le Merlot, le Malbec et le Pinot Noir pour les vins rouges.
Au sud de la ligne Brindisi - Tarente c'est le Salento, une péninsule assez plate qui s'étend entre les mers Adriatique et Ionienne jusqu' au point le plus oriental de l'Italie. Bien que chaud, le climat n'est pas torride grâce aux courants marins et aux vents qui soufflent à travers l'Adriatique en provenance des Balkans.

Mulino Bianco
RISTORANTE

Varvaglione Vigne & Vini

Puglia

Varvaglione VIGNE & VINI



Moi

Verdeca del Salento
IGP

100% Verdeca

750 ml
30,00 €



Moi

Chardonnay di Puglia
IGP

100% Chardonnay

750 ml
30,00 €



12 e Mezzo

Malvasia del Salento
IGP

100% Malvasia del Salento

750 ml
32,00 €



12 e Mezzo

Bianco Puglia IGP
BIO

60% Chardonnay
20% Fiano
20% Malvasia

750 ml
34,00 €



Marfi

Chardonnay Sauvignon
Puglia IGP

- Chardonnay
- Sauvignon

750 ml
34,00 €



Margrande

Fiano del Salento
IGP

100% Fiano del Salento

750 ml
34,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1995



Varvaglione Vigne & Vini

Puglia

Varvaglione VIGNE & VINI



12 e Mezzo

Rosato del Salento
IGP

100% Negroamaro

Vin légèrement pétillant

750 ml
29,00 €



Susumaniello

IGP Rosato

100% Susumaniello

750 ml
29,00 €



Moi

Rosato del Salento
IGP

100% Negroamaro del Salento

750 ml
30,00 €



Idea

Rosa di Primitivo
IGP

100% Primitivo

750 ml
32,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE



Varvaglione Vigne & Vini

Puglia

Varvaglione VIGNE & VINI



Moi

Primitivo Puglia IGP

100% Primitivo

750 ml
30,00 €



Moi

Primitivo di Manduria
DOP

100% Primitivo di Manduria

750 ml
39,00 €



12 e Mezzo

Primitivo Puglia IGP
BIO

100% Primitivo

750 ml
36,00 €

Mulino Bianco RISTORANTE



Varvaglione Vigne & Vini

Puglia

Varvaglione VIGNE & VINI



Papale Rosso

Primitivo di Manduria
DOP

100% Primitivo di Manduria

750 ml
36,00 €



Salice

Salice Salentino
DOP

80% Negroamaro
20% Malvasia Nera

750 ml
36,00 €



Papale «Linea Oro»

Primitivo di Manduria
DOP

100% Primitivo di Manduria

375 ml
33,00 €

750 ml
65,00 €



Cosimo Varvaglione

COLLEZIONE PRIVATA
Negroamaro del Salento
IGP

100% Negroamaro

750 ml
72,00 €



Schiaccianoci

Negroamaro del Salento
IGP

100% Negroamaro del Salento

750 ml
36,00 €



Tatu

Primitivo del Salento
IGP

90% Primitivo
10% Aglianico

750 ml
32,00 €

Mulino Bianco RISTORANTE



Varvaglione Vigne & Vini

Puglia

Varvaglione
VIGNE & VINI



1921

Primitivo di Manduria DOP

100% Primitivo di Manduria

750 ml
79,00 €



Susumaniello

IGP Rosso Salento

100% Susumaniello

750 ml
34,00 €



Cosimo Varvaglione

Primitivo di Manduria DOP

100% Primitivo di Manduria

750 ml
75,00 €



Paralupi

IGP Rosso di Puglia

Primitivo
Negroamaro
Malvasia

750 ml
36,00 €



Il Cardinale «Linea Oro»

Primitivo di Manduria DOP

100% Primitivo di Manduria

750 ml
65,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE



Cantine Diomede

Puglia



Lama di Pietra

Chardonnay
Puglia IGT

100% Chardonnay

750 ml
33,00 €

Les vins traditionnels du Salento sont puissants, d'un rouge profond issus de cépages Primitivo, Negroamaro et Malvasia Nera. Mais de plus en plus d'attention est donnée aux rouges et rosés plus frais, de même qu'à d'inattendus vins blancs brillants et fruités.
Le cépage Primitivo di Manduria, un des plus anciens du Salento, est de la famille du Zinfandel de Californie. Bien qu'il ait servi à faire des vins de mélange, une nouvelle vague de producteurs a montré que le Primitivo pouvait avoir une classe indéniable dans un style qui supporte la comparaison avec ses équivalents américains.
Parmi les nombreuses DOCs du Salento, le Salice Salentino ***se fait en rouge robuste et en rosé raffiné, bien que d'autres*** *appellations comme Squinzano, Brindisi, Alezio et Copertino peuvent produire des vins d'une classe inattendue. L'IGT Salento s'applique à des vins rouges qui portent souvent leur propre nom. Les vins blancs montrent également des promesses, le Chardonnay en particulier, mais le Salento est surtout renommé pour ses rosés savoureux qui se placent parmi les meilleurs d'Italie.*



Lama di Pietra

Nero di Troia
Puglia IGT

100% Nero di Troia

750 ml
34,00 €

Juste au nord de la ligne Brindisi - Tarente les vins blancs dominent, en particulier ceux de la vallée d'Itria (avec les DOCs de Locorotondo et Martina Franca) et qui est la région des maisons à toit conique appelées « trulli ». Dans tout le secteur, on expérimente actuellement des cépages internationaux comme le Chardonnay, le Pinot Blanc et le Sauvignon pour les vins blancs, ainsi que le Cabernet, le Merlot, le Malbec et le Pinot Noir pour les vins rouges.
Au sud de la ligne Brindisi - Tarente c'est le Salento, une péninsule assez plate qui s'étend entre les mers Adriatique et Ionienne jusqu' au point le plus oriental de l'Italie. Bien que chaud, le climat n'est pas torride grâce aux courants ***marins et aux vents qui soufflent à travers l'Adriatique en*** *provenance des Balkans.*



Canace

Nero di Troia
Puglia IGT

100% Nero di Troia

750 ml
65,00 €

Les vins traditionnels du Salento sont puissants, d'un rouge profond issus de cépages Primitivo, Negroamaro et Malvasia Nera. Mais de plus en plus d'attention est donnée aux rouges et rosés plus frais, de même qu'à d'inattendus vins blancs brillants et fruités.
Le cépage Primitivo di Manduria, un des plus anciens du Salento, est de la famille du Zinfandel de Californie. Bien qu'il ait servi à faire des vins de mélange, une nouvelle vague de producteurs a montré que le Primitivo pouvait avoir une classe indéniable dans un style qui supporte la comparaison avec ses équivalents américains.

Parmi les nombreuses DOCs du Salento, le Salice Salentino ***se fait en rouge robuste et en rosé raffiné, bien que d'autres*** *appellations comme Squinzano, Brindisi, Alezio et Copertino peuvent produire des vins d'une classe inattendue. L'IGT Salento s'applique à des vins rouges qui portent souvent leur propre nom. Les vins blancs montrent également des promesses, le Chardonnay en particulier, mais le Salento est surtout renommé pour ses rosés savoureux qui se placent parmi les meilleurs d'Italie.*



Tomaresca
Puglia



Chardonnay

Chardonnay IGT Puglia

100% Chardonnay

750 ml
45,00 €



SERVI FRAIS

Fichimori

Salento IGT

- Negroamaro
- Syrah

750 ml
33,00 €



Pietrabianca

Chardonnay
Castel del Monte
DOC - Bio

100% Chardonnay

750 ml
68,00 €



Torcicoda

Primitivo Salanto
IGT

100% Primitivo

750 ml
52,00 €



Trentangeli

Rosso Castel del Monte
DOC - Bio

70% Aglianico
20% Cabernet Sauvignon
10% Syrah

750 ml
48,00 €



Masseria Maime

Salento
IGT

100% Negroamaro

750 ml
79,00 €

Cantine San Marzano

Puglia

SAN MARZANO CANTINE



Sessantanni

Primitivo di Manduria
DOP

100% Primitivo

750 ml
68,00 €



Collezione Cinquanta

Vino Rosso d'Italia

50% Negroamaro
50% Primitivo

750 ml
56,00 €



Anniversario 62

Primitivo di Manduria
DOP RISERVA

100% Primitivo

750 ml
68,00 €



Edda

Bianco Salanto
IGP

- Chardonnay
- Autres cépages autochtones

750 ml
39,00 €



F

Negroamaro
IGP Salento

100% Negroamaro

750 ml
68,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE



Terre del Grico

Puglia

terredelgrico



Salice Salentino

DOC

80% Negroamaro
10% Malvasia nera di Lecce
10% Malvasia nera di Brindisi

750 ml
39,00 €



Don Felice

Salento IGT

50% Negroamaro
30% Primitivo
20% Montepulciano

750 ml
45,00 €



Azienda Fantini Farnese

Puglia

FANTINI
FARNESE



Giro

Sangiovese - Merlot
Puglia IGP

70% Sangiovese
30% Merlot

750 ml
35,00 €

Mulino Bianco
DISTOGRANTE

Sardegna

Cagliari est la capitale administrative de la Sardaigne, dont les autres provinces sont Nuoro, Oristano et Sassari.
C'est la troisième plus grande région d'Italie par la superficie (24 090 km²) et la douzième par la population (1,7 millions d'habitants).
Les vignobles couvrent 43 3300 ha dont 7 300 ha en DOCG / DOC.
La production annuelle est de 1,2 millions d'hl, incluant 10% en DOCG / DOC dont 60% est du vin blanc

L'isolement au milieu de la Méditerranée a fait de la Sardaigne la région présentant le plus de typicité. L'histoire de l'île a été influencée autant par les étrangers, en particulier les Espagnols, que par les Italiens continentaux.

Les vins de l'île racontent leur propre histoire, fréquemment avec un accent espagnol. Les vigoureux cépages méditerranéens sont là sous la forme de clones de Moscato et Malvasia, mais plusieurs variétés y sont uniques en Italie comme le Giro, le Cannonau, le Nuragus, le Monica, le Semidano et le Vernaccia di Oristano.

Les Sardes ont récemment réduits drastiquement les vignobles et les volumes de production, et ont amélioré notablement la qualité générale des vins. Parmi les DOC, les blancs prévalent par rapport aux rouges.

La zone de vignobles la plus productive de l'île est le Campidano, la plaine fertile et les collines douces au nord ouest de la capitale et principal port Cagliari. Les vins qui y sont produits portent le nom du cépage (Giro, Malvasia, Monica, Moscato, Nasco et Nuragus) associé à Cagliari.

Les pentes boisées du nord de la péninsule de Gallura et la zone côtière du nord ouest autour de Sassari et Alghero sont renommées pour d'excellents vins blancs. Le Vermentino domine les vins secs, notamment dans la DOCG Vermentino di Gallura, alors que le Torbato se distingue également dans la DOC Alghero. Le Vermentino, un cépage présent également en Ligurie et dans certaines parties de la Toscane, contribue au style de blanc des collines de Gallura bien qu'il puisse être produit dans toute l'île sous l'appellation Sardinia.

Le Moscato peut être soit tranquille soit pétillant, mais il est toujours doux, notamment de Sorso Sennori, des collines de Gallura et de la ville de Templo Pausania dans le nord. Le Malvasia peut être doux, mais il est probablement plus interessant lorsqu'il est sec de la ville de Bosa et des collines de Planargia dans l'ouest de l'île, ainsi que sous l'appellation ***Cagliari. Un autre blanc doux raffiné est le Semidano qui*** *a une DOC sur toute l'île de Sardaigne bien qu'il soit plus réputé venant de la ville de Mogoro.*





Cantina Giuseppe Sedilesu

Sardegna

Le plus typique des vins sardes est probablement le Vernaccia di Oristano. D'un vin d'une origine incertaine issu de la plaine plate et sablonneuse de la rivière Tirso à côté de la ville d'Oristano, il devient un vin ambré comparable au Sherry avec une gamme très riche de nuances en bouquet et aromes.

Le cépage blanc le plus répandu est le Nuragus que l'on pense avoir été amené par les Phéniciens. Son nom dérive des tours préhistoriques en pierre connues sous le nom de nuraghe. Le Nuragus est à l'origine d'un vin blanc sec moderne, léger et vif mais assez peu aromatique.



Les cépages rouges les plus importants de l'île sont le Cannonau, de la famille du Grenache importé d'Espagne, le Carignano et le Monica, également espagnols d'origine. Le Cannonau et le Monica peuvent être sec ou doux, et la tendance à favoriser le sec s'estompe quelque peu. Les vignobles dans la région cotière rugueuse de l'est autour de Nuoro sont renommés pour leur riche Cannonau rouge. Les plus réputés viennent des villes d'Oliena, Jerzu et Dorgali ainsi que des collines cotières du Capo Ferrato. Le Cannonau fait également un bon vin doux, qui peut rappeler le Porto.

Une étoile montante parmi les vins rouges est le Carignano del Sulcis, originaire du sud ouest, où certains domaines ont émergés récemment avec un style particulier. Une curiosité parmi les rouges est Giro de Cagliari, légèrement doux.





Sartiu

Cannonau di Sardegna
DOC - Bio

100% Cannonau di Mamoiada

750 ml
36,00 €



Mamuthone

Cannonau di Sardegna
DOC - Bio

100% Cannonau di Mamoiada

750 ml
46,00 €



Carnevale

Cannonau di Sardegna
DOC - Bio

100% Cannonau di Mamoiada

750 ml
75,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE



Cantina Atzei

Sardegna

ATZEI
CARATTERE SARDO



Saragat

Cannonau di Sardegna
DOC

100% Cannonau

750 ml
30,00 €



Saragat

Vermentino Isola dei Nuraghi
IGP

100% Vermentino

750 ml
28,00 €



Saragat

Monica di Sardegna
DOC

100% Monica

750 ml
30,00 €



Aru

Monica Isola del Nuraghi
IGT

80% Monica
15% Cannonau
5% Bovale

750 ml
62,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE

Sicilia

Palerme est la capitale administrative de la Sicile, dont les autres provinces sont Agrigente, Caltanissetta, Catane, Enna, Messine, Raguse, Syracuse et Trapani.
C'est la plus grande des vingt régions d'Italie par la superficie (25 710 km²) et la quatrième par la population (5,1 millions d'habitants).
Les vignobles couvrent 140 000 ha dont 23 000 ha en DOC.
La production annuelle est de 8,1 millions d'hl, incluant 3% en DOC dont 90% est du vin blanc

La Sicile est une terre de contrastes. Ainsi peut-être n'est-il pas surprenant que cette île ancienne dispose d'une des plus progressistes industries du vin, ni que la région, qui se distinguait pour ses Marsala et Moscato à la fois puissants et doux, s'oriente maintenant vers des vins plus légers et plus fruités, essentiellement blancs mais également rouges.

La Sicile, la plus grande île de la Méditerranée, a plus de vignobles que n'importe quelle autre région d'Italie. Cependant, en se concentrant sur la qualité plutôt sur la quantité, la production de vin a récemment diminuée pour être légèrement en deçà de celle de la Vénétie.

Une grande partie des DOC est représentée par le Marsala, un vin créé il y a deux siècles par les négociants anglais. Le Marsala reste la fierté de la Sicile en dépit sa banalisation liée à son utilisation en matière de cuisine ou son aromatisation avec divers sirops. Il connaît depuis peu un regain d'intérêt parmi les connaisseurs, qui favorisent le Marsala Vergine sec et le Superiore Riserva aux aromes chaudement complexes qui le place parmi les meilleurs vins fortifiés d'Europe.

La seule autre DOC produite en quantité significative en Sicile est le pale et sec Bianco d'Alcamo, qui fait maintenant partie de l'appellation plus large Alcamo. Le Moscato di Pantelleria, issu de l'île au large des côtes tunisienne, est parmi les plus riches et les plus estimés des vins doux italiens dans ses versions Naturale et Passito Extra. Le Malvasia delle Lipari, les îles volcaniques Eoliennes est un vin de dessert aussi rare qu'exquis.

Le vin blanc sec et le vin rouge de l'Etna, dont les vignes se situent sur les pentes du volcan, peuvent montrer de la classe, de même que le rouge pâle bien que puissant Cerasuolo di Vittoria. La production des autres DOCs traditionnelles comme le Faro, rouge sec, et les Moscatos de Noto et de Syracuse, doux, a été minime ces derniers temps. Mais le volume de vin de première qualité est certain d'augmenter prochainement avec l'addition récente à la liste des DOC des appellations Contessa Entellina, Eloro, Menfi, Sciacca, Sambuca di Sicilia, Contea di Sclafani et Santa Magherita Belice.

Certains vins de plusieurs producteurs siciliens de renom n'ont pas eu la classification en DOC, bien que la plupart d'entre eux sont maintenant couverts par l'appellation IGT Sicilia ou d'autres appellations. On parle d'ailleurs de créer une DOC qui couvrirait la totalité de la région de la Sicile.

Près de 75% des vins de Sicile sont produits par des coopératives, et un nombre de plus en plus important de domaines privés s'applique à créer des vins de première qualité. Les méthodes d'élevage de la vigne dans les collines ensoleillées et bien tempérées ont été modifiées pour réduire les rendements afin de faire des vins avec un réel caractère et une individualité. Récemment des maisons importantes d'Italie du Nord et du Centre ont investi dans des vignobles sur l'île.



Usulea

Nero d'Avola
Sicilia DOC

100% Nero d'Avola

750 ml
28,00 €



Usulea

Merlot
Terre Siciliane IGT

100% Merlot

750 ml
28,00 €



Cantine Cellaro

Sicilia

CANTINE CELLARO



Lumà

Grillo
Terre Siciliane IGT

100% Grillo

750 ml
29,00 €



Micina

Terre Siciliane IGT

100% Nerello Mascalese

750 ml
36,00 €



Lumà

Nero d'Avola
Terre Siciliane IGT

100% Nero d'Avola

750 ml
33,00 €



Due Lune

Sicilia IGT

60% Nero d'Avola
40% Nerello Mascalese

750 ml
62,00 €



Lumà

Syrah
Terre Siciliane IGT

100% Syrah

750 ml
33,00 €



Vanità

Nero d'Avola
Terre Siciliane IGT - Bio

100% Nero d'Avola

750 ml
33,00 €

Mulino Bianco
DISTODANTE
SINCE 1959



Ferreri
Sicilia

Ferreri



Catarratto

Sicilia IGT

100% Catarratto

375 ml	750 ml
18,00 €	34,00 €



Nero d'Avola

Sicilia IGT

100% Nero d'Avola

375 ml	750 ml
19,50 €	38,00 €



Inzolia

Sicilia IGT

100% Inzolia

750 ml
35,00 €



Cabernet Sauvignon

Sicilia IGT

100% Cabernet Sauvignon

750 ml
36,00 €

Les cépages internationaux comme le Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon et les Pinots ont montré de vraies promesses. Toutefois certains des meilleurs vins de l'île restent issus des cépages locaux notamment de Nero d'Avola (ou Calabrese), Nerello Mascalese et Perricone (ou Pignatello) pour les rouges, et Inzolia et Grecanico pour les blancs. La Sicile a pris la tête dans la production de vin dans le Sud moderne, les producteurs semblant de plus en plus décidés à profiter de l'exceptionnel potentiel qui était déjà admiré il y a des millénaires par les Grecs et les Romains.



Mulino Bianco
RISTORANTE

Toscana

Florence est la capitale administrative de la Toscane, dont les autres provinces sont Arezzo, Grosseto, Livourne, Lucca, Massa-Carrara, Pise, Pistoia, Prato et Sienne.
La Toscane est la cinquième plus grande des vingt régions d'Italie avec une superficie de 23 000 km² et la neuvième avec une population de 3,6 millions d'habitants.
Les vignobles couvrent 85 000 ha dont 35 000 ha en DOC avec une production annuelle est de 2,6 millions d'hl, incluant 55% en DOCG / DOC dont 80% est du vin rouge.

La région de Florence continue de progresser dans sa position de plus dynamique producteur de vins de première qualité du pays, contrastant avec les décennies de vente du populaire Chianti en fiasque couverte de raphia. La Renaissance moderne de la Toscane a commencé en Chianti justement, dans les collines du centre, autour de Florence et de Sienne, mais s'est rapidement étendue jusqu'aux côtes méditerranéennes qui n'avaient pourtant pas encore été repérées pour y créer des vignobles.



La majorité des progrès est venue avec les rouges classiques basés sur le cépage local Sangiovese, comme le Chianti, le Brunello di Montalcino, le Vino Nobile di Montepulciano et le Carmignano, tous en DOCG. Mais le succès grandissant des autres vins rouges (particulièrement les vins sans appellation appelés super-toscans) a été augmenté par de nouveaux styles de vins blancs qui ont encore amélioré la réputation de la région.
Le Chianti, qui est toujours la force dominante de la viniculture toscane, a longtemps été distingué comme le plus italien des vins. C'est lié d'une part aux volumes produits et à son universalité, et d'autre part à sa personnalité qui ne peut être contestée. Sa nature très diversifiée représente la quintessence de l'Italie.
Le Chianti est produit dans huit zones distinctes qui couvrent un vaste territoire autour du cœur d'origine du Chianti Classico. Dans ces collines magnifiquement rugueuses les variations de sol et de climat contribuent autant à l'individualité de chaque domaine que la recherche des vignerons pour élaborer des styles personnels. Certains Chianti sont assez frais et faciles, alors que d'autres sont riches et élaborés et capable de développer beaucoup de classe en vieillissant. Tout ceci peut mener à une certaine confusion, mais pour les amateurs qui insistent, le Chianti ***est probablement aujourd'hui le vin offrant un des meilleurs*** *rapports qualité prix du marché.*

L'appellation toscane la plus prestigieuse est le Brunello di Montalcino, une DOCG attachée à une ville forteresse au sud de Sienne où les vins rouges d'une puissance et longévité légendaires atteignent des prix élevés. Imaginé par la famille Biondi Santi il y a un siècle, le Brunello est maintenant produit sous plus d'une centaine d'étiquettes, représentant des petits exploitations, des grands domaines et même des compagnies internationales.
Pas loin de Montalcino se trouve Montepulciano et son Vino Nobile élaboré à partir d'un type de Sangiovese appelé Prugnolo Gentile. Le Vino Nobile a obtenu son nom il y a plusieurs siècles apparemment en hommage à son statut parmi la noblesse. Le poète Francesco Redi a décrit le rouge de Montepulci
Le Carmignano mérite une mention spéciale comme ayant fait l'objet d'un décret de protection par le Grand Duc de Toscane en 1716. Aujourd'hui ce rouge assez rare issu de Sangiovese et de Cabernet a été élevé au rang de DOCG, même si les rouges Barco Reale et les autres vins de Carmignano restent en DOC.
Parmi les nombreuses autres DOC de vin rouge, le Morellino di Scansano, élaboré sur les collines côtières de Maremma à le vent en poupe.

La production de vins alternatifs haut de gamme, qui a commencé comme une tendance dans les années 1970, est devenu un facteur essentiel dans l'amélioration générale des vins rouges de Toscane. Ces vins cultes, qui sont connus comme les super-toscans, continuent de prospérer.
Ainsi le Sassicaia, issu uniquement de Cabernet, qui dans les années 1970 a convaincu le monde que l'Italie pouvait faire des vins rouges modernes appréciés au niveau international, a maintenant une DOC sous le nom de Bolgheri. Le mélange Sangiovese Cabernet de Tignanello a servi de modèle au nouveau style Toscan de vins rouges vieillis en petits tonneaux de chênes ou barriques plutôt que dans les anciens fûts. Les mélanges Cabernet Sangiovese sont venus ensuite et, plus tard, des rouges issus de Merlot, Syrah et Pinot Noir.



Azienda Fantini Farnese

FANTINI
FARNESE

Toscana



Bianco Toscana

IGT

TERRE NATUZZI

- Malvasia
- Trebbiano
- Vermentino

750 ml
29,00 €



Rosso Toscana

IGT

TERRE NATUZZI

90% Sangiovese
10% Merlot

750 ml
30,00 €



Chianti

DOCG Riserva

TERRE NATUZZI

85% Sangiovese
15% Cabernet Sauvignon

750 ml
35,00 €

Les « super-toscans » sont maintenant parmi les plus estimés et les plus chers vins rouges d'Italie. Aujourd'hui, ceux qui restent en dehors de zones DOCG/DOC sont généralement sous l'appellation IGT Toscana.

Inspiré du succès du Cabernet et du Merlot dans le Bolgheri, les vins du secteur côtier de la Toscane ont vu leur prestige augmenter rapidement et sont même entrés en compétition avec les collines du centre pour la suprématie locale. Dans le cœur de la Maremma, sur les collines côtières de sud ouest de la Toscane, la DOC Morellino di Scansano propose un vin rouge issu de Sangiovese. D'autres DOCs prometteuses incluent Val di Cornia, Montecucco, Monteregio di Massa Marittima, Montescudaio, Capalbio et Sovana.



Jusqu'à il y a peu, les vins blancs toscans ne bénéficiaient que rarement d'autant de prestige que les rouges, et peut être est-ce du au fait qu'ils sont essentiellement issus de Trebbiano. L'exception qui confirme la règle est le Vernaccia di San Gimignano, issu de l'antique cépage Vernaccia, qui a été consacré en se voyant attribuer la première DOCG de vin blanc de la région. Par ailleurs, le cépage Vermentino s'est répandu tout le long de la côte et se révèle comme une variété extrêmement prometteuse.
Récemment, des blancs d'une profondeur et d'une complexité intéressantes ont été produits en Toscane à partir de cépages internationaux tels de le Chardonnay, le Sauvignon et le Pinot Blanc ainsi que le Grigio, tous trouvant de confortables environnements dans les parties les plus fraîches des collines de la région

TERRE
NATUZZI
FARNESE
GROUP

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1553



Col di Bacche

Toscana

AZIENDA AGRICOLA COL DI BACCHE
www.coldibacche.com



Morellino di Scansano

DOCG

85% Sangiovese
15% Autres cépages

375 ml	750 ml
18,50 €	36,00 €



Vermentino

Maremma Toscana IGT

100% Vermentino

750 ml
33,00 €



Rovente

Morellino di Scansano
DOCG
« SELEZIONE »

90% Sangiovese
10% Syrah

750 ml
55,00 €



Campo Amarene

Toscana IGT

35% Sangiovese
35% Merlot
15% Syrah
15% Cabernet Sauvignon

750 ml
49,00 €



Cupinero

Maremma Toscana IGT

90% Merlot
10% Cabernet Sauvignon

750 ml
70,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE



Azienda Agricola Ceralti

Toscana

CERALTI



Vermentino

Bolgheri DOC - Bio

100% Vermentino

750 ml
35,00 €



Lillarae

Toscana Bianco IGT

50% Viogner
30% Incrocio manzoni
20% Gewurztraminer

750 ml
49,00 €



Scirè

Bolgheri Rosso DOC - Bio

- Cabernet Sauvignon
- Merlot

750 ml
36,00 €



Alfeo

Bolgheri Rosso Superiore DOC

- Cabernet Sauvignon
- Merlot

750 ml
60,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE



Tenute Guicciardini Strozzi

Toscana

TENUTE GUICCIARDINI STROZZI



Vernaccia di San Gimignano

DOCG Riserva

100% Vernaccia di San Gimignano

750 ml
42,00 €



Millanni

Toscana IGT

- Sangiovese
- Cabernet Sauvignon
- Merlot

750 ml
120,00 €



Sòdole

Toscana Rosso IGT

100% Sangiovese

750 ml
75,00 €

Mulino Bianco RISTORANTE SINCE 1950



Antinori

Toscana

ANTINORI
26 Generazioni



Pèppoli

Chianti classico
DOCG

90% Sangiovese
10% Merlot et Syrah

375 ml	750 ml
23,00 €	46,00 €



Tignanello

Toscana IGT

TENUTA TIGNANELLO

80% Sangiovese
15% Cabernet Sauvignon
5% Cabernet Franc

750 ml
220,00 €



Villa Antinori

Toscana IGT

55% Sangiovese
25% Cabernet Sauvignon
15% Merlot
5% Syrah

375 ml	750 ml
23,00 €	46,00 €



Marchese Antinori

Chianti Classico D.O.C.G.
RISERVA
TENUTA TIGNANELLO

- 90% Sangiovese
- 10% Cabernet Sauvignon

750 ml
98,00 €



Pian delle Vigne

Rosso di Montalcino
DOCG
PIAN DELLE VIGNE

100% Sangiovese

750 ml
58,00 €



Pian delle Vigne

Brunello di Montalcino
DOCG
PIAN DELLE VIGNE

100% Sangiovese Grosso

750 ml
135,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1970



Antinori

Toscana

ANTINORI
26 Generazioni



Campogrande

Orvieto Classico DOC
Région de L'Umbria
TENUTA SANTA CRISTINA

- Procanico
- Grechetto

750 ml
29,00 €



Il Bruciato

Bolgheri DOC

TENUTA GUADO AL TASSO

65% Cabernet Sauvignon
20% Merlot
15% Syrah

750 ml
58,00 €



Guado al Tasso

Bolgheri Superiore DOC

TENUTA GUADO AL TASSO

55% Cabernet Sauvignon
30% Merlot
15% Cabernet Franc

750 ml
230,00 €



Fattoria le Maestrelle

Toscana IGT

TENUTA SANTA CRISTINA

60% Sangiovese
20% Merlot
20% Syrah

750 ml
36,00 €



Solaia

Toscana IGT

75% Cabernet Sauvignon
20% Sangiovese
5% Cabernet Franc

750 ml
540,00 €



Cant'Ugo

Bolgheri Rosso
DOC
TENUTA GUADO AL TASSO

100% Merlot

750 ml
98,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE
DAL 1993



Antinori

Toscana

ANTINORI
26 Generazioni



Villa Antinori Riserva

Chianti Classico Riserva
DOCG

90% Sangiovese
10% Cabernet

750 ml
68,00 €



Santa Cristina

Toscana IGT

TENUTA SANTA CRISTINA

60% Sangiovese
20% Merlot
20% Syrah

375 ml	750 ml
19,00 €	36,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE



Antinori

Toscana

ANTINORI
26 Generazioni



Sabazio

Rosso di Montepulciano DOC

TENUTA LA BRACCESCA

85% Prugnolo Gentile
15% Merlot

750 ml
36,00 €



Botrosecco

Maremma Toscana DOC

LE MORTELLE

60% Cabernet Sauvignon
40% Cabernet Franc

750 ml
48,00 €



Nobile di Montepulcinao

DOCG

TENUTA LA BRACCESCA

90% Prugnolo Gentile
10% Merlot

750 ml
52,00 €



Poggio Alle Nane

Maremma Toscana DOC

LE MORTELLE

60% Cabernet Franc
40% Cabernet Sauvignon

750 ml
130,00 €



Achelo

Cortona DOC

TENUTA LA BRACCESCA

100% Syrah

750 ml
45,00 €

LA BRACCESCA

LE MORTELLE

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1955



Azienda Agricola Piandaccoli

Toscana

PIANDACCOLI



Cosmus

Chianti DOCG Riserva

100% Sangiovese

375 ml	750 ml
21,00 €	41,00 €



In Primis

Toscana IGT

- Sangiovese
- Pugnitello
- Foglia Tonda

750 ml
48,00 €



Maiorem

Toscana IGT

- Sangiovese
- Pugnitello
- Foglia Tonda
- Mammolo et Colorino

750 ml
72,00 €

Mulino Bianco RISTORANTE SINCE 1959



Tenimenti Angelini

Toscana

TENIMENTI ANGELINI



Brunello di Montalcino

DOCG

VAL DI SUGA

100% Sangiovese grosso

375 ml	750 ml
39,00 €	75,00 €



Poggio al Granchio

Brunello di Montalcino
DOCG

VAL DI SUGA

100% Sangiovese grosso

750 ml
120,00 €



Rosso di Montalcino

DOC

VAL DI SUGA

100% Sangiovese grosso

750 ml
55,00 €



Vigna Spuntali

Brunello di Montalcino
DOCG

VAL DI SUGA

100% Sangiovese grosso

750 ml
155,00 €

VAL DI SUGA

Mulino Bianco
DISTODANTE
SINCE 1999



Tenimenti Angelini

Toscana

TENIMENTI ANGELINI



Al Limite

Chianti Classico DOCG

SAN LEONINO

95% Sangiovese
5% Canaiolo

375 ml	750 ml
18,00 €	35,00 €



Salivolpe

Chianti Classico
DOCG « GRAN SELEZIONE »
SAN LEONINO

90% Sangiovese
10% Cabernet Sauvignon

750 ml
78,00 €



Monsenese

Chianti Classico RISERVA
DOCG

SAN LEONINO

90% Sangiovese
10% Cabernet Sauvignon

750 ml
60,00 €

SAN LEONINO
CASTELLINA IN CHIANTI

Mulino Bianco
RISTORANTE



Icario
Toscana

ICARIO
WINE & TUSCANY



Icario
Rosso Toscana IGT

60% Sangiovese
40% Cabernet Franc

750 ml
36,00 €



Vitaroccia
Nobile di Montepulciano
DOCG "Riserva"

95% Sangiovese
5% Merlot

750 ml
75,00 €



Rosso di Montepulciano
DOC

80% Sangiovese
20% Merlot

750 ml
40,00 €



Nobile di Montepulciano
DOCG

85% Sangiovese
15% Colorino

750 ml
48,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE

Umbria

Perugia est la capitale administrative de l'Ombrie, dont l'autre province est Terni.
L'Ombrie est la seizième plus grande région d'Italie avec une superficie de 8 500 km² et la dix-septième avec une population de 800 milles habitants.
Les vignobles couvrent 16 500 ha dont 6 400 ha en DOCG / DOC avec une production annuelle d'un million d'hl, incluant 23% en DOCG / DOC dont 60% de vin blanc.



L'Ombrie a longtemps été renommée pour ses vins blancs, essentiellement grâce à la l'importance de l'Orvieto. Mais preuve est faite maintenant que les collines du « cœur vert de l'Italie » ont une indéniable aptitude pour une multitude de cépages, blancs et rouges, locaux et extérieurs. Les deux DOCGs de la région, le Montefalco Sagrantino et le Torgiano Rosso Riserva, sont d'ailleurs des vins rouges.

L'Orvieto a été un temps le plus célébré des vins blancs italiens comme vin demi-sec, apprécié des Papes, des Princes et des peintres qui séjournaient dans la ville au nord de Rome avec sa splendide cathédrale et ses vues sur la campagne ombrienne environnante. Mais les goûts ont changé et l'Orvieto est passé d'un vin doux et doré à un pur produit pale et sec de l'œnologie moderne.

L'Orvieto moderne est un succès commercial et l'une des plus vendues des DOCs de vin blanc, en particulier à l'étranger. Récemment, certains producteurs ont réussi à donner plus de caractère à leurs vins en réduisant les rendements, en procédant à une sélection plus méticuleuse et en laissant les peaux du raisin en contact avec le jus plus longtemps avant la fermentation. Il y a peu des Orvieto semi-sec (abboccato) et semi-doux (amabile) ont refait leur apparition comme vin de dessert.

Bien que le Procanico, une variété locale du Trebbiano, et le Malvasia soient les cépages les plus répandus en Ombrie, les vignerons travaillent désormais des cépages internationaux comme le Chardonnay, le Sauvignon et les Pinots avec succès. Ils s'essayent également, avec le même succès, au Grechetto, un admirable cépage local. Les vins rouges de cette région sont désormais couverts par les DOCs de Rosso Orvietano et Lago di Corbara.

Le plus prestigieux des vins d'Ombrie est le rouge Torgiano Rosso, qui a le statut spécial de DOCG alors que l'appelation DOC Torgiano couvre toute une gamme de vins. Le Torgiano Rosso Riserva est un classique basé sur le Sangiovese, connu sous le nom de Rubesco, qui est capable de vieillir plus de vingt ans.

Le Sagrantino, qui n'est élevé qu'autour de la ville promontoire de Montefalco, est un cépage local intrigant qui peut faire à la fois des vins secs ou doux d'une certaine grandeur. Le Montefalco Sagrantino présente une robe très



***L'Ombrie a de nombreuses curiosités parmi ses vignes et vins, même si fort peu de ces raretés locales quittent la** région. Le Vin Santo, élaboré à partir de Grechetto semisec ou de Malvasia, est habituellement doux et très prisé des Ombriens pour la moindre occasion.*

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1933



Perticaia
Umbria

Azienda Agraria
PERTICAIA



Trebbiano Spoletino

Umbria Bianco IGT

100% Trebbiano Spoletino

750 ml
35,00 €



Rosso di Montefalco

DOC « RISERVA »

70% Sangiovese
15% Sagrantino
15% Colorino

750 ml
58,00 €



Umbria Rosso

IGT

80% Sangiovese
10% Colorino
10% Merlot

750 ml
33,00 €



Sagrantino di Montefalco

DOCG

100% Sagrantino

750 ml
75,00 €



Rosso di Montefalco

DOC

60% Sangiovese
15% Sagrantino
15% Colorino
10% Merlot et autres cépages

750 ml
48,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1919



Castello della Sala

Umbria

Castello della Sala



Conte della Vipera

Umbia IGT

- Sauvignon Blanc
- Sémillon

750 ml
55,00 €



Cervaro della Sala

Umbria IGT

90% Chardonnay
10% Grechetto

750 ml
140,00 €



Bramìto della Sala

Chardonnay Umbia IGT

100% Chardonnay

750 ml
54,00 €



San Giovanni della Sala

Orvieto Classico DOC

50% Grechetto
25% Procanico
25% Pinot Bianco et Viognier

750 ml
56,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE

Lombardia

Milan est la capitale administrative de la Lombardie, dont les autres provinces sont Bergame, Brescia, Côme, Crémone, Lecco, Lodi, Mantoue, Pavie, Sondrio et Varese.
C'est la quatrième plus grande région d'Italie par la superficie (23 900 km²) et la première par la population (9 millions d'habitants).
Les vignobles couvrent 26 300 ha dont 17 000 ha en DOCG / DOC.
La production annuelle est de 1,4 millions d'hl, incluant 50% en DOCG/DOC dont plus de 60% est du vin rouge

Le vin ne figure pas dans les premières places sur la liste des industries lombardes. Les habitants de cette région riche et très habitée sont plus des consommateurs que des producteurs de vins. Même si la production reste inférieure à celle de ses voisins (Vénétie, Emilie Romagne ou Piémont), les lombards n'en savent pas moins faire de grands vins, dont une partie de plus en plus importante est vraiment excellent. Pourquoi les lombards, et en particulier les Milanais, délaissent les vins régionaux reste un mystère. Vins régionaux qui arrivent souvent après les rouges du Piémont ou de Toscane et les blancs de Vénétie sur les cartes des restaurants. Une grande partie des 6 millions de bouteilles de Nebbiolo rouge produites annuellement dans le Valtellina se retrouve d'ailleurs en Suisse voisine. D'un autre côté, les Lombards montrent des signes de fierté grandissants pour leur Franciacorta, un mousseux élaboré par la méthode traditionnelle de prise de mousse en bouteille et qui a obtenu le statut envié de DOCG (notons que les vins tranquilles, rouges et blancs, de la même zone ne bénéficient que de la DOC Terre di Franciacorta). La Lombardie se targue de disposer de quelques endroits très favorables à la vigne, dans une région où le climat de montagne alpin est tempéré par les lacs de Garde, Iseo, Côme et Majeur dans le nord, et les Appenins au sud. La zone la plus productive, Oltrepo Pavese, est aussi la plus exploitée. La plupart de ses vins rouges et blancs est expédié en vrac ou en bouteilles anonymes aux restaurants de Milan, Gènes et d'autres grandes villes. Oltrepo est la principale origine du raisin Pinot Noir en Italie et la majeure partie de la production part vers des embouteilleurs de spumante, piémontais ou autre, peu regardant sur les origines des vins qu'ils commercialisent. Seule une faible partie du vin produit en Oltrepo Pavese est vendue sous l'appellation DOC, et bien souvent à faible prix. C'est injustifiable car quelques très bons vins sont faits à cet endroit, pas seulement des Pinots mais aussi de la Barbera, du Bonarda et de l'Oltrepo Pavese Rosso, ainsi que des blancs fruités issus de Riesling et Moscato. Des mousseux, élaborés tant par la méthode de prise de mousse en cuve close que par la méthode en bouteille, commencent également à émerger. La Valtellina obtient plus de respect à l'étranger et pas seulement en Suisse. La DOCG a été conférée au Valtellina Superiore et ses quatre sous-districts : Grumello, Inferno, Sassella et Valgella. Ces vins, ainsi que les riches et moelleux Sfursat (ou Sforzato) inclus dans la même appellation, ont gagné la faveur des italiens et des étrangers. Les vins rouges Valtellina Superiore sont parmi les plus austères des Nebbiolo, du fait de la fraîcheur des vignobles en terrasse, si pentus par endroit que les raisins sont transportés par des paniers montés sur des câbles. Mais leur apparente légèreté est trompeuse et certains ont la force et la vigueur pour s'améliorer pendant plus de dix ans. De bons vins sont faits dans les provinces de Bergame, Mantoue et même Milan, mais le prix de la qualité et de la variété va à Brescia qui peut se vanter d'avoir la plupart des DOCGs et DOCs de la région : Botticino, Capriano del Colle, Cellatica, Franciacorta, Terre di Franciacorta, Garda Bresciano et trois zones partagées avec la Vénétie : Garda, Lugana et San Martino della Battaglia. Sous la DOC Garda on trouve quatre vins du secteur de Garda Classico dans la province de Brescia. De son côté le vin blanc Lugana, qui peut être comparé à l'excellent Soave Classico en classe, atteint désormais une certaine stature.



Chiaretto

Riviera del Garda
DOP

70% Groppello
10% Barbera
10% Marzemino
10% Sangiovese

375 ml	750 ml
17,00 €	30,00 €



Groppello San Biagio

Garda Classico Groppello
DOC

100% Groppello

375 ml	750 ml
18,00 €	33,00 €



Podere Selva Capuzza

lombardia

SELVA CAPUZZA



Dunant

Garda Classico Rosso DOC

70% Groppello
10% Barbera
10% Marzemino
10% Sangiovese

750 ml
33,00 €



Madér

Garda Classico Rosso Superiore DOC

30% Groppello
30% Barbera
30% Marzemino
10% Sangiovese

750 ml
46,00 €



Lugana

Lugana DOP

100% Turbiana

375 ml
17,00 €

750 ml
33,00 €



Selva

Lugana DOP

100% Turbiana

750 ml
36,00 €



Campo del Soglio

San Martino della Battaglia DOC

100% Tuchì

750 ml
39,00 €



Menasasso

Lugana Riserva DOP

100% Turbiana

750 ml
55,00 €

Mulino Bianco RISTORANTE

Veneto

Venise est la capitale administrative de la Vénétie, dont les autres provinces sont Belluno, Padoue, Rovigo, Trévise, Vérone et Vicence.
La Vénétie est la huitième plus grande des vingt régions d'Italie avec une superficie de 18 400 km² et la sixième avec une population de 4,5 millions d'habitants.
Les vignobles couvrent 76 900 ha dont 34 600 ha en DOCG / DOC
La production annuelle est de 8,6 millions d'hl, incluant 30% en DOCG / DOC dont 60% est du vin blanc.

La région de Venise est devenue récemment la plus grande productrice de vin d'Italie avec une majeure partie en DOCG et DOC (plus de 300 millions de bouteilles par an). Le trio véronais constitué du Soave, Valpolicella et Bardolino mène le bal. Les DOCs représentant moins d'un tiers du total régional, la Vénétie est également un producteur et exportateur majeur de vins IGT, souvent à prix modéré.
La Vénétie dispose de trois aires de production de vin de qualité : la province de Vérone à l'ouest dans les collines entre le Lac de Garde et la ville de Soave ; les collines centrales des provinces de Vicence, Padoue et Trévise ; les plaines orientales des bassins des rivières Piave et Tagliamento le long de la côte adriatique au nord est de Venise.

Les grands classiques véronais sont de vrais autochtones. Le Soave, issu de cépage Garganega et Trebbiano di Soave, est habituellement sec et tranquille, mais des versions pétillantes ou moelleuses (Recioto) sont aussi possibles. Le Soave, le plus populaire des vins blancs secs italiens, se classe troisième après le Chianti et l'Asti en terme de production pour les vins d'appellation (plus de 50 millions de litres par an).



Le Valpolicella, élaboré à partir d'un mélange de Corvina, Rondinella et Molinara, est le quatrième parmi les DOCs italiennes avec plus de 30 millions de litres. C'est un vin généreux et fruité, à boire relativement jeune. Il peut se faire également avec des grappes partiellement séchées qui donnent l'Amarone della Valpolicella, sec et riche, ou le Recioto della Valpolicella, opulent et moelleux, et qui sont tous les deux aptes à un plus long vieillissement.

L'Amarone est d'une grande générosité, puissant, avec un riche et complexe bouquet épicé. Il peut vieillir plus de 15 ans et est probablement l'un des grands vins d'Italie. Pour plus d'informations sur le Valpolicella et l'Amarone della Valpolicella, vous pouvez visiter ce site : Valpolicella@VinsdItalie.com.

Le Bardolino, issu des même cépages que le Valpolicella, est un vin facile à boire qu'il soit en rouge Superiore, qui a récemment obtenu la DOCG, ou en Chiaretto, d'un rose sombre. Le Bardolino a également gagné en popularité en Vin Nouveau, une autre catégorie dans laquelle la Vénétie est leader en Italie. Le Bardolino, des rives du Lac de Garde, se situe aussi dans la liste des vins les plus produits avec près de 20 millions de litres par an.



Un autre vin véronais bénéficiant d'une DOC est le Bianco di Custoza, un blanc sec qui est très apprécié dans le nord de l'Italie. Vérone partage par ailleurs deux zones DOCs avec la Lombardie : le Lugana et le Garda. Une DOC distincte produite entre Vérone et Vicence est le Lessini Durello, un vin blanc sec, habituellement pétillant et qui semble destiné à une plus grande reconnaissance.

Les collines centrales de Vénétie accueillent plusieurs zones DOCs. A côté de Vicence ont trouve le Gambellara, des blancs similaires à son voisin le Soave, et le Colli Berici, ***avec différentes variations autour des cépages Tocai, Pinot,*** *Merlot et Cabernet notamment. Il y a aussi Breganze où les Cabernet, Merlot et les blancs issus de Pinot et Chardonnay ont acquis une certaine réputation, bien que le préféré soit probablement le vin doux Torcolato. A côté de Padoue, on trouve les collines du Colli Euganei où on a également* ***différentes variétés de rouges et de blancs.***



Farina Remo

Veneto

FARINA
Vini Pregiati della Valpolicella



Amarone della Valpolicella

500ml

DOC Classico

70% Corvina
20% Rondinella
10% Molinara

500 ml
46,00 €



Amarone della Valpolicella

DOC Classico

70% Corvina
20% Rondinella
10% Molinara

750 ml
72,00 €



Recioto

Vin de dessert

Recioto Classico
della Valpolicella DOC

60% Corvina
20% Rondinella
5% Molinara
15% Autres cépages autorisés

750 ml
65,00 €

La province de Trévise accueille dans les collines au nord de Venise, entre les villes de Conegliano et Valdobbiadene, un vin blanc presque toujours pétillant, sec ou doux, issu ***du cépage Prosecco. Une version raffinée est le Superiore*** *du Cartizze. La zone voisine Montello e Colli Asolani est également renommée pour ses Prosecco en blanc, Cabernet et Merlot en rouge. Les producteurs de Prosecco ont utilisé leur expérience dans les vins mousseux pour la commercialisation de vins issus de Pinot et Chardonnay, élaborés par la méthode en cuve close ou par prise de mousse en bouteille.*

Les plaines de nord est de Venise accueillent la DOC Piave, où le Merlot et le Cabernet dominent une large gamme de cépages, même si les cépages locaux Raboso en rouge et Verduzzo en blanc ont chacun leurs défenseurs. Lison ***Pramaggiore notamment offre pas moins de 16 vins différents élaborés à partir d'une douzaine de cépages.***



Le Merlot et le Cabernet Franc ont été les chevaux de bataille du centre et de l'est de la Vénétie pendant des ***décennies, offrant souvent des vins agréables à boire jeunes.*** *Certains producteurs mélangent les deux, de plus en plus avec du Cabernet Sauvignon, et vieillissent les vins en petites barriques de chêne afin de développer un style et une plus grande complexité.*

Parmi les cépages blancs, le Pinot Grigio, le Sauvignon et le Chardonnay continuent de gagner du terrain, souvent dans des versions fruitées et jeunes mais aussi dans des versions vieillies en fûts pour plus de profondeur et de style.

Mulino Bianco
RISTORANTE



Guerrieri Rizzardi

Veneto

GUERRIERI RIZZARDI



Keya

Bardolino Chiaretto Classico DOC

65% Corvina
15% Rondinella
10% Sangiovese
10% Molinara et Negrara

750 ml
29,00 €



Pojega

Valpolicella Ripasso DOP Classico Superiore

85% Corvinone e Corvina
10% Merlot
5% Rondinella et Molinara

750 ml
39,00 €



Bardolino

DOP Classico Rosso

65% Corvina
10% Rondinella
10% Sangiovese
15% Merlot, Molinara et Negrara

750 ml
32,00 €



3 CRU Amarone

Amarone Classico della Valpolicella D.O.C.G.

80% Corvina et Corvinone
10% Rondinella
10% Barbera

750 ml
70,00 €



Valpolicella

DOC Classico Rosso

75% Corvinone e Corvina
15% Rondinella
10% Molinara, Barbera et Merlot

750 ml
35,00 €



Villa Rizzardi

Amarone della Valpolicella Classico DOC

70% Corvinone e Corvina
30% Rondinella, Molinara et Barbera

750 ml
110,00 €

Mulino Bianco RISTORANTE SINCE 1999



Guerrieri Rizzardi

Veneto

GUERRIERI RIZZARDI



Munus

Bardolino Superiore Classico DOCG

66% Corvina
10% Merlot
12% Rondinella
12% Sangiovese

750 ml
43,00 €



Calcarole

Amarone della Valpolicella Classico DOC

70% Corvina gentile
30% Rondinella, Barbera et Sangiovese

750 ml
156,00 €



Italo Cescon

Veneto

italo cescon
STORIA & VINI 1957



Madre

Veneto IGT - Bio

100% Manzoni Bianco
6.0.13

750 ml
65,00 €



Pinot Grigio Tesirare

BiancoGrigio DOC delle Venezie

100% Pinot Grigio

750 ml
45,00 €

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1955



Italo Cescon

Veneto



Pinot Grigio

il Tralcetto
delle Venezie DOC

100% Pinot Grigio

375 ml	750 ml
18,00 €	36,00 €



Sauvignon

il Tralcetto
Veneto IGT

100% Sauvignon

750 ml
36,00 €



Chardonnay

il Tralcetto
Piave DOC

100% Chardonnay

375 ml	750 ml
18,00 €	35,00 €



Pinot Noir

il Tralcetto
Veneto IGT

100% Pinot Noir

375 ml	750 ml
18,00 €	35,00 €



Cabernet

il Tralcetto
Piave DOC

50% Cabernet Sauvignon
50% Cabernet Franc

375 ml	750 ml
18,00 €	35,00 €



Merlot

il Tralcetto
Piave DOC

100% Merlot

750 ml
35,00 €



Les régions

1. Valle d'Aosta
2. Piemonte
3. Lombardia
4. Trentino Alto Adige
5. Friuli - Venezia Giulia
6. Veneto
7. Liguria
8. Emilia - Romagnia
9. Toscana
10. Umbria
11. Marche
12. Lazio
13. Abruzzo
14. Molise
15. Campania
16. Puglia
17. Basilicata
18. Calabria
19. Sicilia
20. Sardegna

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1999

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1993

Le cellier

Grâce à notre cellier climatisé, nous conservons dans les meilleures conditions possibles les 2000 bouteilles qui en constituent le stock.

Vous y trouverez tous les plus grands crus italiens en provenance des meilleurs producteurs.

La carte contient ainsi du vin de presque toutes les régions vinicoles de la péninsule.

Et si vous vous sentez perdus parmi la pléthore des crus, notre personnel se fera un plaisir de vous aiguiller et de vous conseiller.

Salute !!!



Sital Vini

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1993

Le cellier

Grâce à notre cellier climatisé, nous conservons dans les meilleures conditions possibles les 2000 bouteilles qui en constituent le stock.

Vous y trouverez tous les plus grands crus italiens en provenance des meilleurs producteurs.

La carte contient ainsi du vin de presque toutes les régions vinicoles de la péninsule.

Et si vous vous sentez perdus parmi la pléthore des crus, notre personnel se fera un plaisir de vous aiguiller et de vous conseiller.

Salute !!!



Sital Vini

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1993

Le cellier

Grâce à notre cellier climatisé, nous conservons dans les meilleures conditions possibles les 2000 bouteilles qui en constituent le stock.

Vous y trouverez tous les plus grands crus italiens en provenance des meilleurs producteurs.

La carte contient ainsi du vin de presque toutes les régions vinicoles de la péninsule.

Et si vous vous sentez perdus parmi la pléthore des crus, notre personnel se fera un plaisir de vous aiguiller et de vous conseiller.

Salute !!!



Sital Vini

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1993

Le cellier

Grâce à notre cellier climatisé, nous conservons dans les meilleures conditions possibles les 2000 bouteilles qui en constituent le stock.

Vous y trouverez tous les plus grands crus italiens en provenance des meilleurs producteurs.

La carte contient ainsi du vin de presque toutes les régions vinicoles de la péninsule.

Et si vous vous sentez perdus parmi la pléthore des crus, notre personnel se fera un plaisir de vous aiguiller et de vous conseiller.

Salute !!!



Sital Vini

Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1993

Le cellier

Grâce à notre cellier climatisé, nous conservons dans les meilleures conditions possibles les 2000 bouteilles qui en constituent le stock.

Vous y trouverez tous les plus grands crus italiens en provenance des meilleurs producteurs.

La carte contient ainsi du vin de presque toutes les régions vinicoles de la péninsule.

Et si vous vous sentez perdus parmi la pléthore des crus, notre personnel se fera un plaisir de vous aiguiller et de vous conseiller.

Salute !!!



Sital Vini